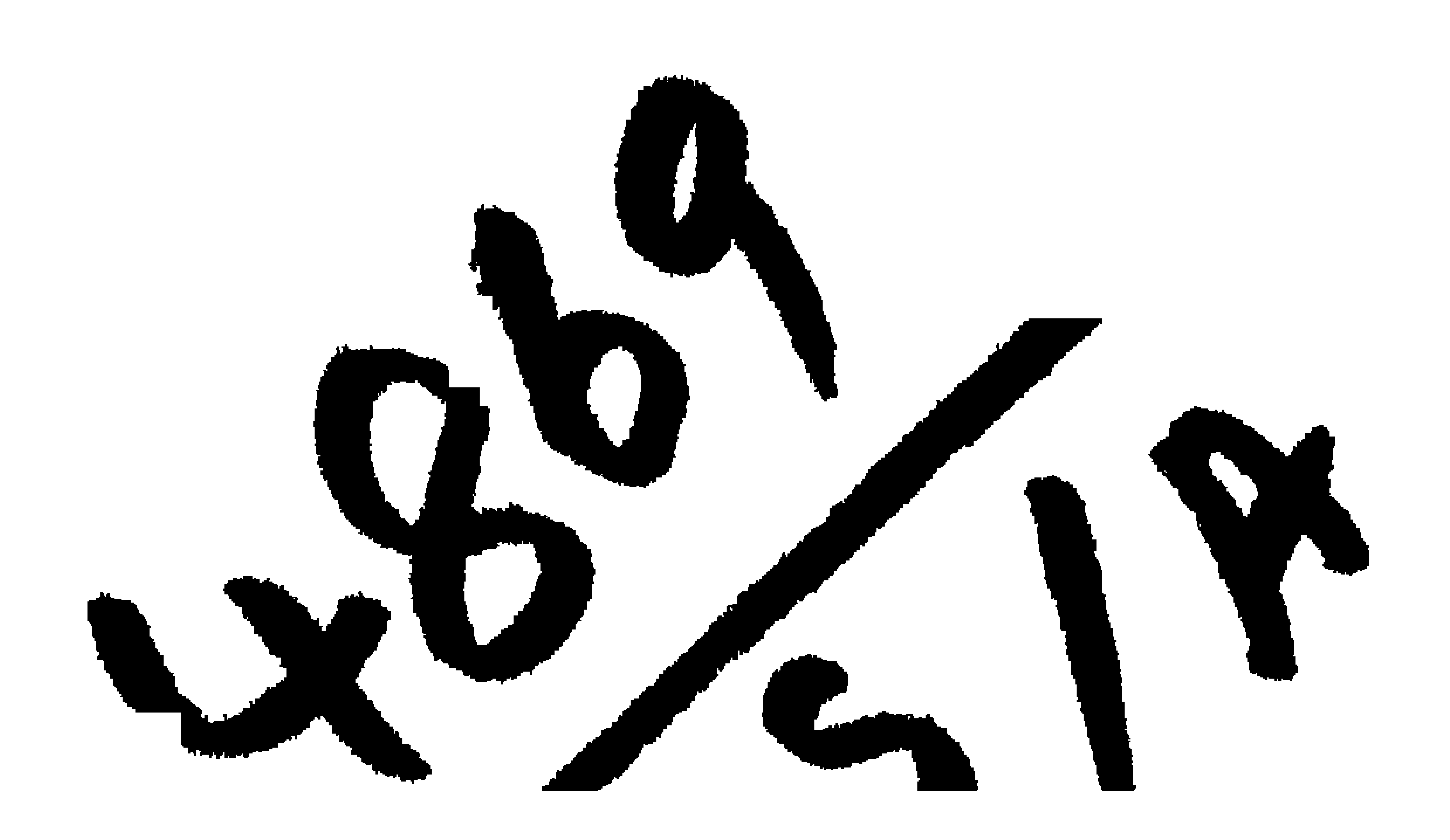
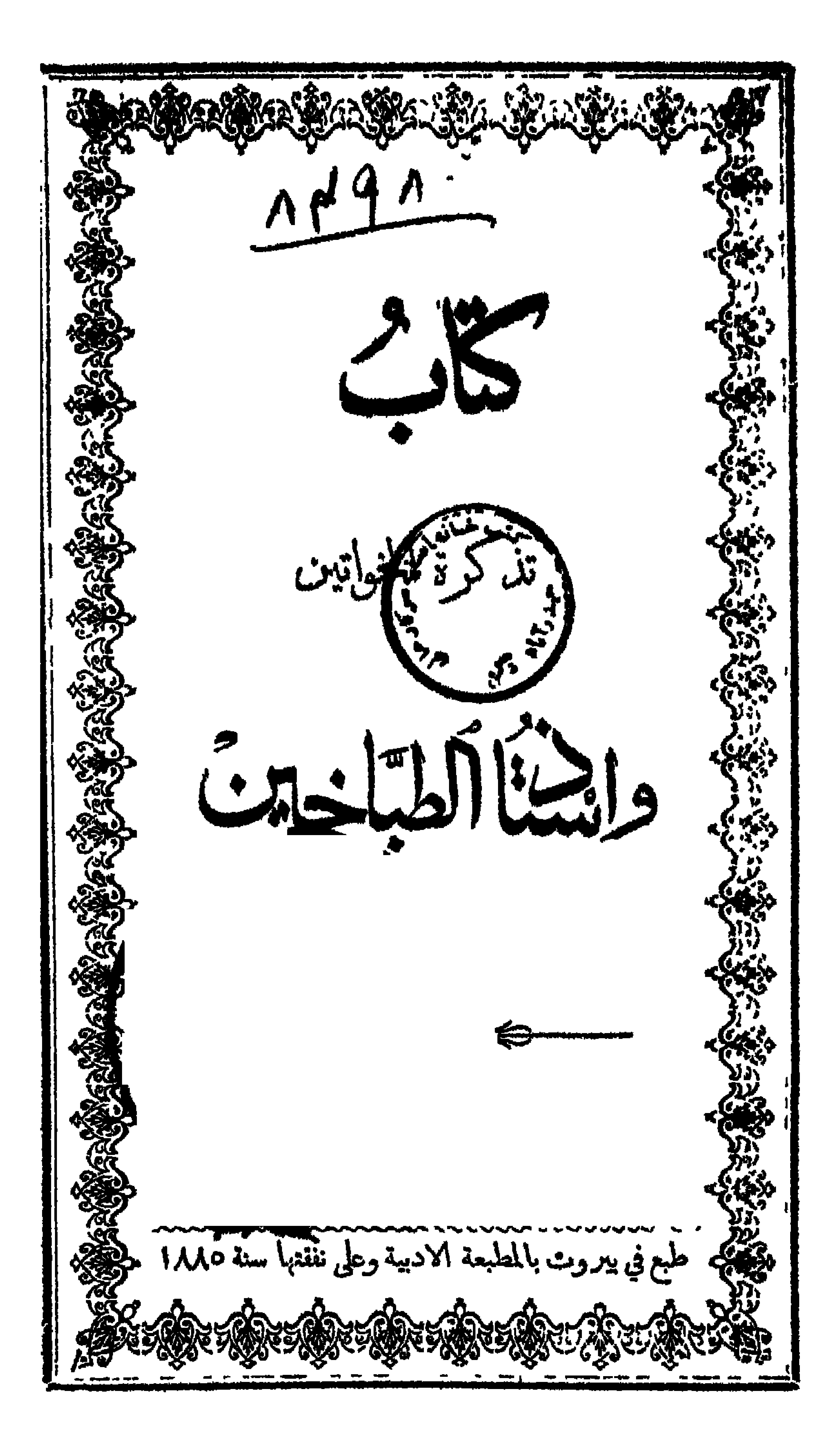




كتاب

تذكرة الخواتين

واستاذ الطباخين

طبع في بيروت بالمطبعة الادبية وعلى نفقتها سنة ١٨٨٥

مُقَدِّمَة

حمدًا لمن غذى مخلوقاته بمخلوقاته وهدى الانسان الى اقواته حفظًا لحياته وقيامًا بواجباته . اما بعد فلما كان لا بد للانسان من الغذاء كان فن الطباخة خير الفنون لمزيد الاحتياج اليه وافضل الموضوع المحتاج اليه فهو حيوة الانسان وعندنا ان هذا الفن مقدم على صناعة الطب السامية فانه اعم منها واولى فاذا صحت الطباخة وحسن تناولها فقد تسد الباب في وجه الطب وانّا نعجب ممن يستخف بالطباخة بعد ان توقف عليها حسن الصحة وصفاء العيش معًا على اننا نرى الانسان يكد ويسعى ويبذل الدرهم والدينار اصلاحًا لغذائه وهو مع ذلك يفوض هذه المهمة الى جارية غبية ويحوله الى عهدة خادمة هي بالحري بلية فلمَ السعي وحشد الاموال وانت تبذلها يا صاح في طعام يوليك الاعتلال هذا وفي صناعة الطباخة اقتصاد وفير فمن احسن الادارة واحكم الصناعة افاد الاجسام والاموال معًا ذلك كله يتضح مما تراه في هذا الكتاب من الفوائد اذ قد اودعناه شيئًا مما ايتلفت عليه اقطارنا الشرقية من اشكال الاطعمة والاشربة واشياء مما عولت عليه الاقطار الاجنبية في طباختها فقد ارتقى اقوام من الاجانب في سلم التقدم فرقوا الصناعة فبلغت اعلى الدرجات من ذلك صناعة الطباخة عندهم فانها من صناعة العمران التام لمراعاتهم سلامة اجسامهم وتأنقهم مأكلاً وترفههم عيشًا ولما كان اقتفاء الحسن حسنًا رأينا جمع هذا الكتاب الذي اخذنا الكتاب الاول منه عن اشهر الكتب الاجنبية والكتاب الاخر عن الاختبارات العربية وجعلناه مثالاً لابناء الاقطار الشرقية فينسجون على منواله سلامةً لاجسامهم واقتصادًا لاموالهم لاسيما وان كنا والحيوان واحدًا في احتياجنا الى الغذاء فمع ذلك ينبغي ان نتميز عنه باعدادنا الاطعمة وطرق تناولها فلا يليق بالانسان ان يتناول كالحيوان كما انه وان كان قد خلق الانسان عريانًا

والحيوان غير عريان فمع ذلك قد رقى الانسان صناعة الخياطة فبلغت ما بلغت كذلك رقي صناعة الطباخة فبلغت ما نشاهده من امرها في اقطار العمران فدونتا واتباع اهل السبق وان كانت طرقهم غير مالوفة عندنا فالعلم بالتكرار فكرر صنع الاشكال وما اشكل عليك امرهُ فاطلب ايضاحه من اهل الصناعة فان اهل المعارف يدركون مبادي الصناعة ولكنهم قد يقصرون في العمل فقد اختص العمل بمن تمرن فللمهرة في الفن طرق وتخرّجات لا يدركها سواهم فقد تتوقف الطبخة تارة علي اضافة شيء من الماء واخرى على زيادة النار او تنقيصها وغيرها على زيادة شيء من الادام فذلك قد لا يدركه ارباب المعارف فانهم يحاكون في وضعهم التصانيف من يركبون الاجسام ولا يخولونها حيوة ويرسمون النقوش ولا يعطونها الوانًا كذلك روح الطباخة وحياتها موكولان الى حذق الطباخ ومهارته وانما قد اعتمدنا بالاوزان على الجرام وهو نحو ثلث الدرهم والايكتو كرام وهو نحو ٣٢درهم والكيلو جرام وهو ٣٢٣ درهم والاوقية وهي ٦٠ درهمًا والاوقة هي ٤٠٠ درهمًا والحقنا الجزء الاول المنطوي على الاشكال الغريبة بشيء من ماكولاتنا الشرقية العادية خصوصًا في اقطارنا السورية ذاكرين منها الاهم وضاربين عما تشترك فيه الاطعمة الشرقية بالغربية كالشوربا والمشويات والمقليات الى غير ذلك وهنا اعتبارات لابد من ذكرها منها ان الاجانب يعتمدون على اللحوم البائتة ولا يتجانبون المخنوقة ويكثرون من لحم الخنزير لاسيما ما كان مملحًا منهُ ويفضلون العجل على الضان وذلك لاسباب فان الضان عندهم بمنزلة الماعز عندنا والعجل بمنزلة الضان فلو كانت اغنامهم كاغنامنا لفضلوها على ما سواها من اللحوم واما المملح من الخنزير عندهم فان كان شحمًا فهو بمنزلة مسلي الدهن عندنا وان كان هبرًا فهو بمنزلة مسلي الدهن واللحم معًا ونسميهِ لحمًا محرقصًا واما اكلهم البائت فلاسباب منها ان بلادهم باردة فلا تفسد اللحوم فيها سريعًا وبالعكس بلادنا فان الاطعمة واللحوم سريعة الفساد فيها وقد اعتمدوا في ماكولهم على زيادة النضج تسهيلاً للهضم واعتمدنا الدسامة وذكا

الرائحة ولذا لم نبالغ فيه وعوضوا عن ذلك بما اصطنعوا ما كولاتهم من التوابل
والسلسات هذا وبلادهم تقطع اكثر من بلادنا وتقطع بلادنا شتاء اكثر من
الصيف ذلك لبرودة الهواء ولذا كان سكان الاقطار الحارة اهل زهد في الماكول
دون الاقطار الباردة وقد رغب اهل بلادنا في الماكل الخفيفة كالخضرة
فاكثروا منها وقللوا من اكل اللحومات فاكثروا من ثم من اكل العدس
لانه اكثر غذاء من سائر الحبوب ويسد مسد اللحوم فلا تعجب مما ايتلف
عليه اهل قطر من ماكول ومشروب فقد يكون اما لاحتياجهم واما لكثرة وجوده
في قطرهم او لمنفعة طبية في مزاجهم فقد ايتلف سكان جهات ترشيش من النصرانية
على استعمال زيت الخروع بدلاً من زيت الزيتون ولولاه لما نعموا بملايا الحميات
في ارضهم العفنة وايتلف اهل الهند وتلك الاقطار على اكل الارز لما [illegible]
خاصة القبض فعلينا اذاً ان ناهب الاطعمة على ما اصطلح عليه [illegible]
تلك خير الطرق ولا نزدري بها ولا بمتناولها فما على الذوق جدل [illegible]
الاوربي من تناولنا المحشوات ترانا اكثر عجباً منه لتناوله لحم الخنزير والحوت [illegible]
يكن فقد عولنا على ذكر الماكولات الغربية والشرقية وكيفية تحضيرها فمن يرغب في
الغربية يجدها في القسم الاول من هذا الكتاب ومن يرغب في الشرقية يجدها
في القسم الثاني والله المستعان في كل امرٍ وشان

خليل
سركيس

فهرس

الكتاب الاول

الفصل الثالث

٤٢٣ مادبة من ١٠ الى ١٢ كرسيًا مع الاشكال الاولى والثانية والفاكهة ١٥ صحنًا
آب * مادبة من ٦ الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى
٤٢٤ الاشكال الثانية * مادبة من ١٠ الى ١٢ كرسيًا مع الاشكال الاولى والثانية
والفاكهة ١٥ صحنًا * ايلول مادبة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسيًا مع
الاشكال الاولى والثانية والفاكهة ١٥ صحنًا * تشرين الاول
٤٢٥ مادبة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسيًا مع الاشكال الاولى والثانية
والفاكهة ١٥ صحنًا . تشرين الثاني
٤٢٦ مادبة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢ كرسيًا مع الاشكال الاولى والثانية
٤٢٧ الفاكهة ١٥ صحنًا * كانون الاول . مادبة من ٦ الى ٨ الى ١٠ الى ١٢
كرسيًا مع الاشكال الاولى والثانية فيها
٤٢٨ الاشكال الثانية فيها والفاكهة ١٥ صحنًا
٤٢٩ مادبة للشتا من ١٨ الى ٢٤ كرسيًا مع الاشكال الاولى و يليها شكلان ثم
٦ و٨ اشكال . مادبة ثانية . المشوي شكلان و٦ و٨ اشكال . الفاكهة ١٧ صحنًا
٤٤٠ مادبة من ١٨ الى ٤٢ ربيعًا الاشكال الاولى فيها و يليها اشكال اخر
مذكورة المادبة الاولى
٤٠١ في المشوي * الاشكال الثانية والفاكهة على ما تقدم * مادبة صيامية من ٦
الى ٨ كراسي مع الاشكال الاولى والثانية * غيرها مع الاشكال الاولى والثانية
٤٠٢ غيرها مع الاشكال الاولى والثانية * مادبة صيامية مع الاشكال الاولى
والثانية * غيرها مع الاشكال الاولى
٤٠٣ الاشكال الثانية فيها * غيرها مع الاشكال الاولى والثانية

الكتاب الثاني

الفصل الاول

في تدبير المنزل

انما بحسن التدبير تنتظم الامور ولذا راينا الكلام في تدبير المنزل هداية لمدبريه في ما يتعلق بالمونة والطبخ والترتيب والنظافة الى غير ذلك فنقول ان صناعة الطبخ خير صناعة في حفظ الصحة ففي احكامها صلاح للمزاج وتوفير للدرهم معاً ومن المبادى المقررة ان الطبخ المستوفي الشروط اوفر من طبخ لم يستوفها فان الطعام الحسن الطبخ يتناوله الانسان كلهُ فيما انهُ ينبذ عنهُ طعاماً عرى من الاتقان و يضطران يملأ معدتهُ من اشكال اخرى اذ لا بد للمعدة من تناول الطعام فتكون النفقة مضاعفة فظهر من ثم وجوب اتقان الطبخ حفظاً للصحة وتوفيراً للدرهم ولما كانت السنة من اشهر ولكل من الشهور عوائد ائتلف الناس عليها وماكولات تعودوها راينا الكلام في كل من الاشهر على حدتهِ مبتدئين من الشهر الاول وهو

كانون الثاني

ان شهر كانون الثاني هو بداية السنة على ما جرت العادة من قديم الايام ومن عوائد الناس ان يتعايدوا فيهِ و يتهادوا حتى اصبحت المعايدة والهدايا امراً مذكوراً وكثرت في هذا الشهر المآدب والولائم واحسنها ما كان مرتباً نظيفاً متقناً ولمن يتقلد امر المائدة الفضل في زينتها وترتيبها والخدمة فيها وعلى صاحب المنزل ان يسهر على ذلك كله فان تقديم الطعام وحسن الخدمة والترتيب والنظافة مما يزيد المادب رونقاً . وكثرت فيهِ ايضاً الليليات وفي خلالها تجري الضيافات من مشروب وفاكهة وحلويات فعلى ربات المنزل النظر في ذلك اتقاناً للعمل وتوفيراً للدرهم فالاسراف مكروه في كل الوجوه والتوفير المرتب مندوب في كل حال ففي ليلة ياتي المدعوون الى السهرة تسبق ربة المنزل وتهيء كل ما يقتضي تهيئتهُ ساعيةً في ذلك بنفسها ولا تعتمد على

الخدامين وحدهم والا فتكلفها المادبة اضعافًا وقد لا تروق لها ولا للمدعوين ايضًا واعداد الحلويات في المنزل خير من مشتراها وان تقسمها تقسيماً يلائم المائدة ومن العوائد ان تقدم في الليليات الضيافات اما على المائدة واما على اطباق فوقها المشروبات والحلويات ومن رام الاحكام فليعد ذلك كله في امسه او في صباح يومه

الملبوسات

خير ملبوس في الشتاء الصوف وتكون القميص على الجلد وفوق البدلة ثوب واسع كالمشلح وفي الاماكن الباردة توضع النار في المنزل . على انه يجب تجديد الهواء صباحًا ومساء نحو اربع دقائق وتلائم المشروبات السخنة صباحًا ومساء كالشاي ممزوجًا بشيء من الرم . واذا اشتد البرد وتراكم الثلج يسمك ملبوس الارجل من جرابات واحذية وجرابات الصوف افضل وتفرك اليدان بالثلج لا سيما اطراف الاحداث وقاية من التشقق والاورام ويغسل الوجه بذائب الثلج وقاية من تاثيرات البرد وفي اشتداده يجعل على الفم والانف شال وقاية لالة التنفس ومجانبة للزكام

الماكولات

مرق اللحم . الشوربا . المشوي . الصيد . اليخنا المتبلة بالبهارات . السموكات . لحم البقر وغيره . الخضرة . البيض . القهوة . الكونياك . الشاي والخمر الى غير ذلك

من الطائر الدجاج . المقاطيش . ديك الهند . الاوز . البط . الحمام

من الصيد الخنزير البري . الماعز البري . الارنب . الحجل . دجاج الارض الخ

من السمك انواعه الكثيرة

من الخضرة الملفوف . الكرفس . الاسبانخ . الهندبا . اللفت . الفجل

من الفواكه البرتقال . الموز . الكمثرى . التفاح . الكستنا

عند اشتداد البرد تشرب المشروبات الحارة واذا شعرت بمغص خذ ماء النشاء مضافًا اليهِ قطرات من الافيون والبس على المعدة الصوف فقد تبدو في مثل هذه الاوقات اعراض تحاكي اعراض الهواء الاصفر واذا بدا تشنج فعليك بفرك الساق بالعرق او الكافور واشرب مغلي النعناع والزيزفون ساخنًا محلى بالسكر ومضافًا اليهِ ملاعق من الرم

شهر شباط

هذا الشهر تكثر فيهِ الامطار تلك حكمة الهية اصلاحًا للهواء والارض وانماء للنبات ورفاهًا للحيوان ففيهِ تذوب الثلوج و يبشر بقدوم الربيع فيبسم ثغر البنفسج و ياخذ الشحرور يشجي السماع وفيهِ تاخذ البراري بالاحياء وتستيقظ الطبيعة من رقادها

وفي هذا الشهر تكثر الاحتفالات والمادب لاسيما بين الاهل والاقارب فعلى ربة المنزل ان تتاهب لذلك وتسهر على ما يقتضي في هذا الشان ولا تعتمد على الخدم وحدهم فتسعى في تنظيف بيت السفرة وتشعل فيهِ النار ايام البرد قبل دخول المدعوين وتنظم المائدة على ما يقتضي من الترتيب ولا تجعل عليها من المدعوين ما يزيد على المكان فلكل مدعو ذراع مكانًا وعلى الارض بساط ولكل من السيدات كرسي تحت رجلها

وقد جرت العادة في المادب الكبيرة ان الخدامين يقطعون الاشكال وان ربة المنزل تقدم من شكل واحد لكلٍ من المدعوين وعليهم ان يقبلوا ذلك بمزيد الرضى وليس لهم ان يرفضوه

ومن العوائد وضع الفاكهة على المائدة من البداية ومتى حان اوان تناولها تجعل القهوة مكان صحونها

وفي بعض البلدان يغير طاقم السفرة من سكين وشوكة في كل شكل

واما في غيرها فلا ولكن على الخدام متى راوا بعض المدعوين وضع ملعقة في الصحن الذي فرغ من مناولته ان يبدلوه بملاعق اخر

تجعل الخمر على السفرة فمنها ما يمزج بالماء ومنها ما يشرب صرفًا وهي على اشكال وانواع ويتناول منها اعتياديًا بعد الشوربا عند اكل المشوي وما بعده واما المشروبات المتمايزة فعند مناولة الفاكهة

وخير المقبّلات على السفرة البشاشة وطلاقة الوجه وحسن الخدمة فلا تزعج المدعو بزيادة الالحاح لا سيما اذا كان الشكل لا يروق له

المحلات الاولى لارباب الوظائف والاجانب والسيدات على جانبي صاحب المنزل وتقدم الشوربا بحسب مقام المدعوين على انه لا يلتفت الى ذلك فيما تبقى من الاشكال

وقبل الخروج من السفرة تشعل النار في قاعة الاجتماع شتاء على انه يقتضي الحذر من الدخان

الماكولات

الماكولات على ما شرحنا في الشهر السابق وانما نزيد عليها الكماة فانها خير ماكول في شباط وتوكل على وجوه شتى نذكرها في بابه

اذار

كان شهر اذار عند القدماء بداية السنة فاصبح الان الشهر الثالث منها وخصصوه للمريخ اله الحرب وسموه باسمه مارت وكانوا يعيدون فيه اعيادًا حافلة اعظمها اليوم الذي يتساوى فيه نهارهُ بليلهِ وقد اتفق وقتئذ على هذه الاعياد الشرق والغرب جميعًا وخصص الصينيون اليوم الاول منهُ للزراعة لانها اخص ابواب الارباح فياخذ ملكهم المحراث ويخط خطًا بيده ويلقي البذار تعظيمًا لشان هذه الحرفة

وتكثر الارياح تبديدًا للغيوم واضمحلالاً للرطوبة وتنقيةً للاشجار اذ

يسقط ما بها من الاغصان اليابسة فيعطي مكانًا للاغصان النامية

وفي اذار يتغير وجه البسيطة فنرى حيثما حوّلنا انظارنا مناظر جديدة فتورق الاشجار وتفتح الازهار وتخضر المروج وبالاقاح تموج ويغرد الطائر مبشرًا باقبال الربيع وفيهِ يتمكن الحارث من تتميم زراعتهِ واصلاح ما هدم الشتا من ارضهِ

ولما كان الانتقال من حال البرد الى الحرارة باذار وجب على ارباب المنزل ان يتدبروا بالملبوس فتارة يخفف وطورًا يستمر على حالهِ في الشتاء وعليهم ان يسهروا على حدائق الزهور والطائر الاهلي

فعلى الانسان ان يحترس باذار ونيسان من سرعة تخفيف الملبوس فقد يغره صحو الجو وحرارة النهار الى التخفيف فاذا فعل اعتراه زكام واعترى الاطفال امراض جلدية كالحميراء وغيرها

وتقتضي مراعاة التدفئة في المنزل فتضرم النار اذا برد الهواء ويسمك الملبوس ايضًا واما التنزيهات فتكون من الظهر حتى الساعة الخامسة

المأكولات

الخضر: صيامية او فطارية . اللحم المشوي . السمك . الخضرة بالسمن . الشاي بالحليب . التبوغ . المشروبات القليلة . الخمر . واخصها بردو وشامبانيا وشتورا

ومتى استولت على المرء الصفراء والبلغم يختر لنفسهِ يومًا للتنقية بالمسهلات واحسنها المانيزة والطرطير

وحبذا استنشاق الهواء صباحًا . فمن يا ترى يحترم تلك الصبحيات الجميلة

من السمك الحنكليس وسائر الانواع الاخر

من اللحم جميع ما يذبح بالمسلخ لا سيما الحملان

من الطائر المقاطيش . الديوك . الحمام . ديك الهند . اما الصيد فممنوع

من الخضرة الشمندر . الارنبيط . الملفوف . الجزر . الكرفس . الجرجير

الخيار . الخس . البطاطة . الاسباناخ . المليون . الفجل

من الفاكهة . التفاح . الجوز . البرتقال . الكمثرى الكستنا . الزبيب . اللوز التين . التمر

ولما كان في هذا الشهر الصوم الخمسيني رأينا ان نذكر شيئا من المأكولات الصيامية في بابها

نيسان

كانت السنة عند الاقدمين عشرة اشهر فاخذ اول الملوك الرومانيين من كل شهر اياما جعلها شهرين هما كانون الثاني وشباط فكان نيسان الشهر الثاني من سنتهم اذ كانت تبتدي بشهر اذار

وقد خص الاقدمون شهر نيسان بالزهرة واحتفلوا فيه اعيادا شهيرة كاعياد الحبوب والزهور تعظيما لشان الارض الحديثة الاحسان نحو البشر وسموه بلغتهم ابريل مشتق من فعل فتح عندهم دلالة على ان الارض قد فتحت احضانها لتأثيرات الحرارة او لانه شهر يفتح للحارث باب الآمال وكثير الآمال فان السنة الزراعية تبتدي في نيسان في برج الثور . وويل للحارث يتغافل في نيسان فانه يخسر ثمرة اتعابه او اقله كثرة غلاله فمن رام ان يحصد اضعافا فليزرع ويغرس بمزيد الاعتناء

المأكولات

من السمك جميع انواعه . من اللحم . البقر . العجل . الخروف . من الطائر الدجاج . الديوك . الحمام

من الخضرة الارنبيط . الخس . البقدونس . الفجل . الجرجير . الاسباناخ . الملفوف . المليون

من الفاكهة التفاح . البرتقال . الكمثرى

تنبيه من العوائد انه في اواخر نيسان واوائل ايار يغير فرش الشتاء بفرش

الصيف ولاجل حفظ الطنافس يقتضي نشرها وتنفيضها من الغبار ثم تطوى ويوضع في كل طية منها شيء من القرنفل والكافور ثم توضع على الواح في مكان ناشف خالٍ من الرطوبة والفار

ايار

هو الشهر الخامس واجمل ايام الربيع الذي يبتدي من ١٩ الى ٢٣ اذار وقد احتفل فيهِ الاولون احتفالات مذكورة فانهُ شهر الزهور ويبدا فيهِ سفر البحاريين واقبال وفيهِ تدخل الشمس برج التوأم وتكون قد اجتازت خطّ الاستواء ٦٠٠ درجة وعندها يتمُّ اقتران الارض بالسماء فيكلل النرجس والياسمين وسائر الرياحين هام الارض المتوقعة ان تكون امًا . وفيهِ تفقس الاطيار . وهو شهر النحل والهزار فيدوي الغاب بتغريدهِ وفيهِ تسبح الطبيعة خالقها كانهُ قد تجدد خلقها

وفي ايار يصلح الاعتناء بالحدائق والجنائن ومن يرغب في الزهور يسعي بالتقاط بزرها وان يشكلها فينشأ عنها اجمل منظر واذا غرستَ الاغراس فاسقها بغزارة

حزيران

في شهر حزيران يكون انقلاب الشمس ولذا اتخذهُ الاولون بداية سنتهم وكان ايار اخرها وكانوا يحيونه بالسلام ويحتفلون فيهِ الاعياد ويشعلون المشاعيل ويحرقون الحطب . ومازالت هذه العادة الى ايامنا هذه يباشرها الناس في عيد ماري يوحنا حيث تشعل الشعلات ويجتمع الشبان حولها ويقفزون من فوقها وهي مستعرة . ونهارهُ اطول النهارات ولا يكاد ليلهُ في جهات ان يكون ساعات اربعًا . والاغرب انهُ في جزيرة اسلندة تحدث سنويًا في شهر حزيران حادثة جوية وهو ان الشمس تتوارى قليلاً عن الافق بل كانها تمسهُ مسًا غير محسوس ثم تاخذ بسيرها في السماء فلا ترى في الاربع

وعشرين ساعة ليلاً . وفيهِ تاخذ الماشية تقيل في الاراضي لاجل السماد وفيهِ تدخل الشمس برج السرطان ذلك رمز لرجوعها التقهقري لانها تنقلب متحولة الى خط الاستواء راجعة الى الوراء كمشية السرطان

واهمّ الاشغال في حزيران حصد المزروعات وقطع العلف وقد كره الناس الارياح والامطار في حزيران لما تسببهُ من الاضرار . وفيهِ وبعدهُ يفقس الطائر فمن رام تربية العصفور فلياخذه صغيراً قبل ان يدرج من عشهِ لانهُ اذا اخذ بالطيران يلتهي بتغريده فلا يتقرّر في ذهنهِ ما يرام تقريرهُ من الحركات المقصودة . ويغرد الطائر صيفًا خصوصًا صباحًا ومساء وقلما غرد نهارًا وكلما ارتفع في الجوّ زاد تغريدًا رغبة ان تسمعهُ الانثى منهُ لان الذكر وحده في الطائر يغرد تلك قاعدة مطردة قلما تحتمل شواذًا

جنى النبات

لا بد لارباب المنزل من جنى النبات الطبي وغير الطبي لاحتياج المنزل اليه اولاجل البيع وفي كلا الحالين لا يوافق جني النبات ما لم ينضج الا الخطمية والخبازى فانهُ ينبغي قطفها قبل النضج لئلا تفقد خاصيتها . وافضل النبات ما ذكا رائحة ولذّ طعماً وزها لونًا . ولا يخفى ان نبات الحدائق ادسم من غيره ونبات الحقول اقوى ونبات الجبال اذكى رائحة ونبات الاماكن المائية حاد الرائحة ولا خير في نبات صناعي يربى في الشتاء

فلا تجمع نباتًا معتلاً او قد تغير مزاجه ولا يوافق غرس نبات بلاد في بلاد عكسها مناخًا كغرس نبات البلدان الحارة في البلدان الباردة والعكس بالعكس فانها تفقد خاصتها لامحالة وانما يرغب في هذا النبات لاجل الزينة لا لاجل الخاصة الطبية

وقد فضل قوم النبات البري على الجوي لزعمهم ان الارض خير مربٍ . وعندنا ان ليس فرق في ذلك

وحذار في جني النبات ان تجمع معهُ غيرهُ مما يجاورهُ فاذا فعلت فقد تجمع حشائش مضرة بل قتالة ولا تجمع حشيشة وحشيشة اخرى مضرة فان المجاورة تكسبها سمًّا

فاجمع من الحشائش احسنها حالاً وقوةً ذلك يكون عند تفتيحها والصباح خير الاوقات لجمع النبات وخصوصًا صباح نهار قلّت رطوبته فافرز ما جمعته من الحشائش عن الحشائش الاجنبية وغيرهِ من الاوراق اليابسة والذابلة ومن العروق والاصول ويبسها في داخل المنزل لا في الشمس لئلا تفقد خاصتها ورائحتها وحرّكها شيئًا فشيئًا الى ان تيبس

واذا كانت الحشائش عطرية تجب سرعة تيبيسها لئلا تتطاير رائحتها وعطريتها وغب ذلك ضعها في علب من خشب او من كارتون واجعلها في مكان ناشف خالٍ من الرطوبة واذا وضعتها في وعاء من فخار اجعلها في مكان مظلم لان النور يضر بالحشائش المبيسة واذا فقدت لونها ورايحتها وجب طرحها وتبديلها بغيرها

تموز

كان تموز عند اليونان اول شهور السنة وقد احتفلوا فيهِ اعيادًا مذكورة واحتفل فيهِ المصريون اعيادًا ذكرًا لفيضان النيل كما احتفل الرومان تمجيدًا لربة الزرع عندهم وفي تموز يشتد الحر فقد ثقل نهاره وطاب ليلهُ وسأم الناس فيهِ سكنى المدن وطاب العيش لاهل البر فحصدوا الزرع وجمعوا الغلال وصادوا الطائر

وفي تموز جني العسل وانهُ لشهر جميل فيهِ تعلن الشمس اقتدارها فيها ينضج كل ما يتطلب نضجًا ويسعى كل شيء الى غايتهِ وفيهِ تدخل الشمس برج الاسد الرامز قوتها وتكثر الحوادث الكهربائية فتقصف العواصف القاصفة في لحظة واحدة تحرم الحارث ثمار اتعابهِ وتستاصل الاشجار القديمة الايام وتنقض الصواعق

المأكولات

من الاسماك . انواعها

اللحم البقر . العجل . الغنم . ومن الخنزير رضيعه

الطائر المقاطيش . الدجاج . البط . افراخ الاوز . ديك الهند . الارنب

الخضرة الارضي شوكة . اللوبياء الخضرا . حب اللوبيا البيضاء .

البزيلا . الخيار . الملفوف . الارنبيط . الجزر . الطماطة . الخس . البقدونس .

الهندبا . الفجل . العنب . الجرجير

الفاكهة المشمش . الكرز . التين . البطيخ . الخوخ . الكمثرى . اللوز الاخضر

تربية العصفور

ان من الطائر ما يروق لنا لونهُ ومنهُ ما يروق لنا صوتهُ من ذلك الـ[illegible] والشحرور وغيرهما فمن رام تربية عصفور لما راق لهُ من لون او صوت [illegible] يبالغ بالعناية نحوه بكثرة الغذاء لا بافراطهِ اي ان يقدم لهُ الغذاء مرارًا لكن لا بكثرة ويسعى ايضًا في نظافتهِ اي في ان ينظف القفص ويغير الماء مرارًا

فائدة

في تموز يكثر الناموس وهاك طريقة لفنائهِ . متى اقبل الليل ادخل المخدع ولا نور هنالك واطبق النوافذ واقفل الابواب وقبل ان تذهب للرقاد بساعات خذ فانوسًا شاعلاً بعد ان تكون طليته بالعسل المحلول بالخمر او بماء الورد وضعهُ في داخل المخدع فيجذب الضوء الناموس فيلتصق بالطلي فلا يستطيع طيرانًا

آب

وان كانت الشمس تاخذ في شهر آب بالرجوع الى خط الاستواء فمع ذلك يكون الحر اشد واعم من شهر تموز واذا وافقت الحرّ ريح الجنوب الغربية اثرت بالحيوانات فترتخي العضلات وتضعف المفاصل وتخل الحواس وتكثر

النعاس ويصفر النبات وتسقط الاثمار والاوراق ما لم يبادر الى السقاية

وفي شهر اب تكثر امراض الحارث واهل البر لقلة الوقاية وعدم اخذ الاحتياطات فكثيراً ما يعتريهم وجع الخاصرة لارتداع العرق وتضر بهم الشمس في رؤوسهم وتستولي عليهم الحمى الى غير ذلك من العلل والاسقام

وفي آب تكثر الاثمار لا سيما العنب والتين والدراقن وفيه يكثر الصيد كالسمن والحجل ويكثر البيض ويخزن الى الشتاء

وفي اب تحقق امال ارباب الجنائن والحدائق فيتضح حالها ويعتلن اتقانها وعندها ينظرون هل اصابوا في زرعها على ذلك النمط من تشكيلها وتخطيط ارضها حتى اذا راوا خللاً يصلحونه في العام القابل ولا يخفى ان النبات في حال تزهيره يتطلب زيادة السقاية كما يتطلب الكسح الى غير ذلك من مداركة امره

وفي اب يطعّم اللوز دراقناً وتكبّس الزهور

ايلول

ايلول هو الشهر السابع من السنة عندنا وكان الاقدمون يحتفلون فيه عيداً لاله الحدادين دلالةً على ان الحارث ياخذ في اعداد ادوات الزراعة من سكة ومعول ومرّ الى غير ذلك

وفي ايلول تستغل الدرة والبطاطة والجوز وينضج الرمان واما الدالية فقد انحنت تحت ثقل عناقيدها

وفي ايلول تقصر النهارات فيقتصر عن الغذاء بالفطور على انه لا بد من ترتيب المائدة ولكن لا يوضع عليها ملاعق لان في الفطور يقدم على السفرة ما كان بارداً من الطعام كالمسلوق من اللحم والطائر والسمك فمن العوائد انه لا يقدم في الفطور طعام ساخن كالمشوي والبخنا كما انه من العوائد ايضاً ان توضع الاشكال كلها على السفرة دفعةً واحدةً خلا الشاي والقهوة والشوكولاته فانها تقدم في نهاية الفطور

تشرين الاول

هو ثامن الشهور وفيهِ تستغلّ الحبوب والاثمار ويهاجر الطائر للنقص . فيكثر الحمام والسمن ويبدأ البرد صباحاً ومساء وتسقط اوراق الاشجار

وكان الاقدمون يحتفلون فيهِ اعياداً كثيرة ربما كانت على قدر امامه من ذلك لاله الخمرة المكلل بالعناقيد ومن الغرابة انهم كانوا يحتفلون ... ذكر الموتى تلك عادة عند الاقدمين ان يقرنوا بين المقيمين فقد ... لهم جعل الافراح بعد الاتراح فيكمل سرورهم اذا ولي الاكدار . وما زالت الى الان في جهات عادة الرقص والافراح ايام قطف الكروم

وما هذا الشهر الا انتقال من الحر الى البرد فانه نسيم معتدل ويبدأ الاخريتم فيهِ اخذ الغلال ويبتدأ حرث الاراضي وياخذ الصيد بالقناة والقنص بالكثرة وتكثر امطاره ورياحه فتعلق النوافذ والابواب معاً المرد لونة اذ لم يحن بعد شعل النار في داخل المنازل

اعتبارات

انما روح النظام ثروة للبيوت فلذا وجب على ارباب المنزل ان ينتهزوا فرصة هذا الشهر لاجل التموين فان الحطب في هذا الشهر يابس والفحم اشهب والزيت بخس السعر والخمر سهل المشترى على انه ينبغي على ربة المنزل ان تسهر على المصروف بنفسها . فلا تعتمد على كثرة المؤونة بل على الخدام وتعرف كيف ينفقونها فخير ان يُعطوا نفقة كل يوم لوحدها او اقله ان يعلم صاحب المنزل ما ينفقه الخدام شهرياً

فاذا اعتمدت ربة المنزل على الدرهم فتنفق لامحالة ما لا يقتضي اما قالوه من الامثال «التوفير ضربٌ من الدخل» فبدلاً من ابتياع امتعة جديدة تستطيع المرأة الحكيمة ان ترفوء الامتعة القديمة وترممها فتخدم عاماً واكثر

ان الشغل من اعظم وسائل الاقتصاد بل من اخص الراحة والسرور

فلا تخشَ من التعب بل خف من الكسل فالشغل غنى في اليسر وتعزية في العسر

تشرين الثاني

هو تاسع الاشهر وفيهِ يكثر الطائر للقنص ويقترب من المنازل ويموت الهوام وتتوارى الدبابات وبعد العشرين منهُ يشعر باقبال الشتاء وطول لياليهِ على انها قصيرة على العائلات المحبة بعضها البعض

المأكولات

من الاسماك انواعه

القنص .الارنب .الحجل .دجاج الارض

الطائر .افراخ الديك الهندي .الحمام .الاوز. الفراريج

الخضرة .الملفوف .الاساناخ .الهندبا .الكرفس .اللفت. الجزر

الفاكهة .الكمثرى .التفاح .الزعرور .السفرجل .الكستنا

اعتبارات

لما كان قد دخل الشتاء ببرده وملابس الصيف قد مضى اوانها بل تلف اكثرها لاسيما البياض منها وجب الالتفات الى الملبوس عموماً والى البياض منهُ خصوصاً

ان اختلاف الحال يجعل فرقاً في كيفية الملبوس لا في كميتهِ فلا بد مثلاً للوضيع والرفيع من القمصان والجراجف وغيرها من البياض كما لا بد من مناشف المائدة واغطيتها على ان هذا ياخذها من الكتان وهذا من الخام وهذا من الخام المنشى هذا باثمان بخسة وهذا باثمان غالية وفي كل الاحوال يقتضي مزيد العناية في حفظها من التلف وخير لربة المنزل ان تكوي البياض بمنزلها بنفسها او بواسطة خدامها

ان كثرة البياض كقلتهِ فاذا كان كثيراً فلا يستعمل كله فيصفر ويتلف

في الخزائن فتذهب اثمانه سدى واذا كان قليلاً يضيق الوقت في اصلاحه لكثرة استعماله فيفنى باقرب الاوقات ويقتضي اذ ذاك تجديده وناهيك ما هنالك من النفقة فلو كان على قدر اللزوم لتمكنت ربة المنزل من اصلاحه وترميمه كلما تطلب اصلاحًا

ولاجل التسهيل يقتضي فصل البياض عن بعضه البعض فيجعل بياض السفرة على حدته وكذلك بياض الفرش وبياض الملبوس وبياض الخدمة ويجعل لكل فئة علامة تميزها ويوضع ذلك كله في خزائن تخدع خصوصي اما ملبوس العائلة فيكون في مكان قريب من محلات النوم

فائدة

كثيرًا ما يشكو الناس من برد الاطراف وعندنا انه كثيرًا ما يحدث عند تدفئة الرجلين على النار والاولى تدفئتها بالحركة والمشي ولبس الجرابات احدها من صوف وفوقه اخر من القطن

كانون الاول

هو شهر اشتد برده وتراكمت ثلوجه وطال ليله ولذا احتفل فيه الاقدمون الاعياد المتوالية وكان من عوائدهم ان يدعو السادة التابع والرقيق الى مادبهم فاذا سكر السيد سكر العبد معه واذا انطرح لسكره على الارض انطرح هو ايضًا وكانت تصنع فيه مادب غريبة ويتهادون فيه الهدايا على ما يتهاداها الكثيرون في ايامنا في راس السنة وبعضها الحارث في حرث ارضه ورب الماشية في السهر على ماشيته وكذلك الصانع في صناعته وكل يفكر في مصالحه

المأكولات

من السمك . انواعه

القنص * الحجل . دجاج الارض . الارنب . الخنزير البري

الطائر * ديك الهند . الاوز . الفراريج . البط

الخضرة * الملفوف بانواعو . الارنبيط . الاسباناخ . الكرفس . اللفت
الفاكهة * التفاح الكمثرى . الزعرور . الكستنا

السهرة

من العوائد ان يقدم شيء من الماكول اثناء السهرة لطولها ذلك بجا كي الفطور فتقدم فيه الشور با والنقانق والجبون والحلواء الى غير ذلك من النواشف ويقدم الخمر لا القهوة ولا الشاي ولا بقية المشروبات

اما الكراسي فبحسب مقام المدعوين فلارباب المقام والشيوخ والغربا المحل الاول

صناعة الاكل

ان الانسان والحيوان في الاكل والشرب واحد على ان الادب قد رفع مقام الاكل وجعله صناعة لطيفة تخفي فينا ما يحاكي الحيوان في مناولة الطعام ولهذه الصناعة طرق وعوائد تلوح لا طائل تحتها لكنها عند اهل الذوق هامة وتكتسب هذه الصناعة بمعاشرة الرتبة العالية من الناس وبمناولة الطعام في مادب حافلة ومن كيفية تناول الطعام يعرف مقام الانسان فقد يغشنا الملبوس والمنظر حتى اذا كان الامتحان عرف الانسان فكم من الناس قد خيلوا من اهل الرتبة او الذوق حتى اذا جلسوا على المائدة عرفهم الحاضرون وحكموا على رتبتهم ومقامهم نكثرة الاكل او قلته في المادب عيب فالكثرة تدل على الشره والقلة تدل على ان المدعو غير راض مما يقدم له . ولنشر المناشف طرق واسليبا كذلك نا ثمد على افضلها . ولا يجلس الرجل على المائدة قبل ان تجلس السيدات ولا تجلس السيدات قبل سيدة المنزل . ولا تجلس قريبًا من المائدة ولا بعيدًا عنها . وخذ مما يقدم لك ولا تعط اعتبارات فيه وترفضه وتقدمه لجاورك واذا قدم لك شكل لا تختر احسن ما فيه بل اكتف بما يكون قدامك والعجلة في الاكل ومزيد التاني عيبان . لا تضع منديلك وكفوفك على المائدة بل

في جيبك او في حجرك . اقطع الخبز على الصحن . كُل اللحم بيد الشمال . لا تنكسم ولا تنشر الطعام في فمك وهنا طرق وعوائد واحوال شتى يعسر تعدادها وإنما اقتصرنا فيه على التمرين في الرتبة العالية واهل الذوق فان المرء يعرف بلطفه وادبه لا بملبوسه ورفعة مقامه

في داخلية المنزل

ان الفخار في داخلية المنزل متصلاً كان في الاعصار السالفة لدى النساء من الطبقة العالية ولدى ارباب القصور الملكية نشأ من الامور الهامة خلافاً لما تحسبه كثير من نساء العصر الزاعمات ذلك محسناً لشأنهن ومخلاً بمقامهن

فقد ورد عن داخلية ملوك فرنسا في القرن السادس عشر ما يدل على مزيد العناية في داخلية البلاط من وجوب نظافة فرش الملك وكساء الخدامين ومخادع رقادهم وابتياع اللحم باسعار عادلة واستخدام انية الحار لا الفضة على المائدة في الايام المألوفة وعدم اعطاء الخدامين خادماً يخدمهم وطرد النساء المذرات من البلاط وتقليل الحيوان كالكلب ومن وجوب اتفاق السكان التام ومن منع خدمة الاسطبل من سلبهم شيئاً من العلف ولا يوقد الفحم الا في مخادع الملك والملكة والامراء وان يعين للغذاء والعشا اوقات معلومة وان يكون لكل من مراتب ارباب البلاط اشكال معينة يومياً لا تزاد شكلاً واحداً ذلك كله يوكد ما كان في دار الملوك من مزيد الاهتمام في تدبير المنزل

وكان النبلاء يسعون دائماً في استئجار المنازل بما يوافق حالهم من الاجرة وكيفية المصروف من كساء وغذاء وعجلة وخدمة بحيث لا ينفق درهم واحد في غير موقعه ولا يحتمل المنزل نفقة باهظة وبالجملة كانت ربات المنازل تبذل مزيد عنايتها ووفور اهتمامها بالاقتصاد وحسن الانتظام معاً ذلك يجب على كل ربة منزل مباشرته فخير النساء من كانت بصيرة حكيمة ذات همة ونشاط

في امر منزلها

في النظافة

النظافة مندوبة في كل الوجوه لاسيما نظافة المطبخ فمهما بولغ بها تقع المبالغة خير موقع ونعني بالنظافة لا نظافة المطبخ وحده بل ادواته وطباخه والطباخة والكلار والخزائن وما يعد للطبخ من لحوم وخضر الى غير ذلك فعلى الطباخ ان يكون مطبخه نظيفًا في كل آنٍ بحيث لو شاءت ربة المنزل زيارته متى خطر لها تجده على ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف على المطبوخ او ان تطبخ بنفسها اشكالاً من الطعام والحلويات لا تخشى على ملابسها ولا على يديها من الاتساخ وخيرٌ للطباخ ان ينالهُ مدح من مولاته لنظافة المكان من ان تنسبهُ للكسل والتهامل

ومن السيدات من ترغب مباشرة الطبخ او ان تطبخ اشكالاً منهُ لاسيما ابان الصيف في البرية ومن النساء من لا تزال فيها رغبة الطبخ على ما تربت فان الشابات في صغرهنّ يلازمن المطابخ و يروق لهنّ ذلك

وما قلناه في المطبخ يطلق ايضًا على الكلار وغيره من ملحقات المطبخ ويجب غسل ارض المطبخ كل يوم في اخر النهار وغسل موائده في كل يوم بعد الغذاء بالصابون والفرشة وان تنظف الموائد المعدة لوضع الصحون وانية السفرة من فضة وغيرها واشكال الطبخ قبل تقديمها وان تغطى بعد ذلك بغطاء واذا وضعت على مثل هذه المائدة مصبعًا او اداة اخرى ضع تحتها صفيحة من حديد لئلا يتسخ غطاء المائدة

واما الحلل والطناجر والطوايات والمقالي والقوالب وسائر نحاس المطبخ فيقتضي ان تكون على ما يرام من النظافة بحيث تبدو للناظر مصقولة لامعة وعلى الخصوص تقتضي العناية في تبييضها فاذا اسودّ داخلها فذلك من عدم التنظيف واذا احمرّ فمن عدم التبييض فالاوفق كثرة التبييض فان قلتهُ تضر

بالصحة بل قد تكون قتالة

ويقتضي ايضاً تنظيف الادوات الحديدية كالمصبع والشيش والملقط ومجرفة الرماد بحيث تكون جميعها كالفولاذ بياضاً وتجلى بالاجر الاحمر

وينبغي ان يكون في زاوية المطبخ حنفية بجانبها منديل بحيث يستطيع الطباخ واعوانه غسل ايديهم في كل آن

وتتطلب النظافة بزيادة في الطباخ فان شئت ان تحكم على نظافته فانظر الى يديه واظافره ويشترط في الطباخ ان لا يطيل شعر راسهِ وان لا يكون له لحية وان لا يدخن التبغ فمن افسد الدخان طعم حلقهِ كيف يحكم على طعم الطعام وعلى الطباخ ان يستر راسهُ دائماً ولا يليق ان يمس اللحم المطبوخ بيده بل بالشوكة والسكين

وعليهِ ان يغسل الكلار يومياً وينظف اماكن الصحون ويعلق اللحم والطائر او يضعهُ على مائدة مغطاة بغطاء ابيض

الفصل الثاني
في قاعة الاكل

يقتضي ان يكون بيت السفرة غير بعيد من المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقلهِ اليهِ ولا يكون قريباً منهُ خشية من توصل رائحة المقلي والمشوي وغيره من المطبوخات ويقتضي ان يكون في الشتاء دافئاً وقد اختلف في فرشهِ ونقشهِ ذلك بحسب اختلاف المقدرة والذوق ومن المقتضى ان يبسط في ارضهِ طنفسة ذات زغب او بساط ذلك يدفيء ارجل الجلوس ولا يجعل لاقدام الخدامين دوياً وان لم توجد طنفسة تغطي الارض كلها فلا بد من طنفسة تحت المائدة كي لا تكون ارجل المدعوين على الحضيض

اما المائدة فتكون على قاعدة واحدة توضع في وسط القاعة ومائدة القطع في زاوية منها بجانب باب المطبخ لئلا يبرد الطعام في نقلهِ ويكون عليها غطا

ومغرفتان للشوربا وملاعق وسكاكين للقطع وشوكات وخشبة للقطع ومنقل صغير يسخن بالسبيرتو فوقه صفيحة من حديد يوضع فوقه الشكل المقتضي تقطيعه وفوق المائدة المذكورة صحون الشوربا فيوضع الجاط عليها ويصب في الصحون فتقدم للجلوس وعليها قائمة الاشكال لينظر فيها الخدام فيعلمون متى يقدمون كلاً من الاشكال وقبالة جانبي السفرة مائدتان عليهما الطواقم للتغيير وشيء لغسلها اذا اقتضى تبديلها عند كل من الاشكال على ما في عوائد الاكثرين وصحون الفاكهة وقناني الخمرة التي تقدم في الاخر وانية للتغيير في بعضها الماء وفي غيرها الخمر بحيث اذا فرغ ما قدام المدعوين من الماء والخمر يبدل في الحال ومن العوائد وضع منقل خصوصي لتسخين الطعام فاجوده ما يتناول ساخناً

وتكون مناديل السفرة من خير المنسوج بيضاء مكوية ولكن لا قاسية تجرح من اراد ان يمسح فمه بها

اما صف السفرة فيكون على هذا النمط فيوضع على المائدة غطاوها الابيض مبسوطاً وتوضع الصحون على قدر المدعوين ولكن بعيدة عن بعضها البعض بحيث لا يضايق احدهم الاخر فخير ان يقلل عدد المدعوين من ان يكثر ويضايق احدهم الاخر وتوضع الشوكة على شمال الصحن والملعقة والسكين عن يمينه فوق بيت السكين الذي هو اعتيادياً من بلور او فضة او بلاكة وفوق كل صحن منديل مطوي طياً حسناً وفي داخلها قطعة من الخبز ظاهر جزء منها وامام كل صحن على خط واحد ثلاثة اقداح لطيفة احدها للخمرة الاعتيادية والثاني لخمرة فوقها والثالث لخمرة فوق هذه الاخيرة اما اقداح الشمبانيا فتوضع في بداية الغذاء او حين شربها ويين كل من المدعوين من جهة قنينة ماء ومن الجهة الثانية قنينة خمر مالوف حتى يقدر كل ان يصب ويشرب دون ان يضايق جاره ثم ممالح مزدوجة للملح والبهار عديدة بحيث يسهل على كل الوصول اليها

وخير الاضوية على المائدة ثريا تعلق فوقها واذا كانت السفرة طويلة فيزاد على كل طرف من المائدة شمعدان من ثلاث شمعات وعلى الموائد الاخر اضوية اخر

اما الفاكهة فمنهم من يضع بعضها في اول السفرة عند صنها ويترك باقيها الى الاخير ومنهم من ياتي بها باخر السفرة وعلى كل تجعل الفاكهة بعضها او كلها الى الاخر على الموائد القريبة فيوتى بها في حينها

الفصل الثالث

في الدعوات وعدد المدعوين

ان الدعوة بين المحبين مندوبة سواء كانت في احتفالات عائلية او غير عائلية وليس في ذلك كله ما يتطلب اعتبارات لياقية لوجود الالفة اما الاجانب فعلى كل من الداعي والمدعو عوائد لياقية يقتضي مراعاتها ولا بد في هذا الباب من زيادة الاحتفال

من العوائد ان تتقدم اوراق الدعوة قبل يوم او اكثر ليكون صاحب الدعوة على بصيرة ويعد السفرة حسب الاقتضاء فعليه ينبغي الجواب على الدعوة سلبًا او ايجابًا فلا تدعو الى مائدتك من قلما عرفته فقد لا يقبل دعوتك ولا تدعو انسانًا قصد ان يتناول طعامًا لا استطاعة له ان يتناوله في منزله اي ليس من عوائده ان يتناوله ففي ذلك ما يمس احساساته لانه يشعر بعجزه ولا نقل للضيف تناول من هذا الشكل اذ ليس لك ان تناوله اعتياديًا وليس من عادة الوضيع ان يدعو الرفيع فيدعو الحاكم مأموريه ولا يدعونه كما لا يدعى الفقير الغني وكفى الفقير فقره فأنى له ان ينفق في دعوات حافلة

اما عدد المدعوين فقال بعضهم لا يكون دون الثلث ولا فوق التسعة وان يكون في عدد مفرد لا مزدوج وقال اخرون قد يكون من اثني عشر وفي بعض البلدان يتشآمون اذا كان المدعوون ثلثة عشر وعندنا لا فرق ان كثر

المدعوون او قلوا بشرط ان يكونوا متفقين في المشرب

لا يجلس الاحداث على المائدة لاسباب منها انهم يتناولون من الطعام زيادة عن احتياجهم وانهم يتحدثون بما لا يدركون فيخجلون اهلهم

لا تحضر الدعوة قبل الوقت بكثير فتضطر الى ان تمضي الوقت وحدك ولا بعده لئلا يلتزم صاحب الدعوة بان ينتظرك فقد تتاخر السيدات اما الرجال فلا

يجلس المدعوون حسب مراتبهم والصواب ان صاحب الدعوة يختارهم عند دخول القاعة فيشير الى مكان كل منهم

يجلس المعارف بجانب بعضهم البعض كذلك الخلان واصحاب المقامات فلا يجلس غير المعارف بجانب بعضهم اذ لا يستطيع احدهم مخاطبة الاخر

خير الحديث على السفرة ما كان فكاهيًا ولذا يتجنب الحديث السياسي وما يشف عن الاغراض وما يحمل على البحث والجدال

الفصل الرابع

في الخدمة على المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين على السفرة فانما ذلك يتوقف على عدد المدعوين على انا نقول ان الخدمة تمتاز بالحري باهل اللباقة والنشاط من الخدامين لا بكثرتهم فخادم نشيط متمرن رشيق خير من كثيرين والارجح انه يكفي خادم واحد لاربعة او خمسة من المدعوين فيكفي اذًا ثلاثة خدامين لمائدة جلساؤها ١٢ او ١٨ وعلى كل يتوقف حسن الخدمة على تعيين عمل كل من الخدامين فبدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام

كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلى الخدامين ان يتانوا بالخدمة من ان يكثروا الحركة ويلطم احدهم الاخر ويتسابقوا فتجب مجانبة العجلة فليس حسن الخدمة بالارتباك فان الخادم في السفرة كالجندي في ميادين الحرب

اي انهُ يتطلب منهُ الهدو والسكينة فيجري ما امر به بدقة ورصانة ويجري كل شيء في وقته ولا يلتفت الى هنا وهنا للسك ولا يلهو باستماع الحديث فليس للخادم ان يسمع شيئًا فللخادم على السفرة اعين تنظر لا اذان تسمع وعليهِ ان يقدم ما يتطلب منهُ ولا ينتظر ان يومر بتقديمهِ فمتى راى ان احد المدعوين كاد ان يحتاج الى الخبز فيقدمهُ لهُ على صحن قبل ان يطلبهُ واذا راى الماء او الخمر يكاد ان يفرغ فياتي بالقناني الملآنة ويرفع الفارغة واذا كلف بان يقدم الاكل يسأل المدعو في ايها يرغب ولا يسهو عن احد ولكن لا يقدم الشكل مرتين لمدعو واحد

فاذا كان من عوائد المنزل تغيير الملعقة والشوكة والسكين في كل شكل وجب على الخدامين ان يعدوا ذلك قبل الوقت واذا كانت الطواقم غير كافية فيمكنهم غسلها في المطبخ وارجاعها في الحال واذا كانت لا تتغير عند الاشكال فلا بد من تغييرها بعد تناول السمك فمكروه تناول اللحم والطائر بادوات استعملت في تناول الاسماك

اما الخمر فمنها مالوفة ومنها منتخبة اما الاولى فيقتضي ان تكون باردة في كل الفصول وان تكون جيدة لانهُ لا يليق بالمضيف ان يقدم لضيوفهِ شيئًا دنيًا ثم ولان كثيرًا من المدعوين يقتصرون على هذه الخمرة فاذا قدمت لهم الدون حرمتهم لذة الخمرة وعاملتهم دون سائر الجلوس

اما الخمرة المنتخبة فعلى اشكال شتى منها خمرة بردو وبوركونيا وشامبانيا وشتوره ومنها خمرة مادر وسرس وابكانتي وما لاكا

فيقدم بعد الشوربا خمر وبعد السمك الشامبانيا وغيرها من الخمر الابيض وبعد ذلك خمر بردو وبركونيا وعند الفاكهة خمر مالاكا وتبرص وغيرها

وتوضع الخمر في قاعة السفرة قبل ساعات لتكتسب هواء المكان من الاعتدال واما قناني الشامبانيا فتوضع في الثلج نحو ساعتين وتفتح قنانيها خارجًا

عن السفرة مجانبة لصوتها

وتقدم اثناء المائدة شربات من الرم والبنش عادة مرغوب فيها ويقدم في اخر السفرة جبن تقسمه ربة المنزل ويوزعه الخادم على المدعوين

واما التسيل في اخر السفرة فلكل بلاد عادات فيه ومتى خرج المدعوون من السفرة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم الدخان والقهوة الجيدة غالية ويليها في بعض البلدان الرم والكونياك وعلى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الانية الفاخرة فانها خير فرصة لاسيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان عوائد في الضيافة والسفرة وما يقدم فيها من الاشكال والخمرة والخدمة وصف المائدة فاعتمدنا على اجودها

الفصل الخامس

في مسائل شتى

لما كان لابد لكل شكل من ركن لاق ذكر هذه الاركان فقد قدم الاوريبون البقر على ما سواه من اللحوم وسموه شيخ الاركان اي كبير مواد الاطعمة اما الشرقيون فقدموا الضان ولو كان الضان بالمغرب على ما هو بالمشرق لفضلة الاوريبون ايضا ثم جعلوا العجل بعد البقر ثم الخروف ثم صغير الخنزير وفي الواقع ان البقر بفرنسا وانكلترا مفضل على سائر اللحوم لان فيها اجوده فيتفاوت بقر بقعة عن غيرها ومهما يكن فان مدار المطبخ على لحم البقر عندهم حتى سموه روح المطبخ اذ ياخذون مرقة وزومة ويضيفونه الى اشكال شتى

وللعجل المحل الثاني في مطابخهم على ما تقدم فقد امتاز بطراوة لحمه فهو كالضان عندنا ولذا وصفه اطباؤهم للمرضى كما يصف اطباؤنا لحم الضان والمحل الثالث عندهم للخروف وبعده الخنزير ويسمون ذلك كله لحم القصابة او المسلخ لانه يذبح بالمسلخ ويبيعه القصابون وبذلك يميزونه عن لحوم الطيور الاهلية والبرية وعن لحوم الحيوانات البرية كالارنب وعن الاسماك

واما لحم القصابة فلائم في كل زمان ومكان على ان اجوده يكون في الشتاء
لان الحيوان يكون قد تربى فاكتنز لحمه وفي البلاد الباردة يؤكل الخروف
في الشتاء والربيع واما الخنزير وكل ما يتفرع عنه من المقددات والمشويات
فيؤكل في الشتاء واما الطائر من دجاج وديك هندي وبط واوز ومقاطيش
وحمام فيكثر في بحر السنة كلها ويكثر السمك ايضاً على انه يرغب فيه من
تشرين الاول حتى غاية ايار وفي المراكز الشهيرة كالمدن الكبيرة في الساحل
والداخلية فتتوارد اليها المأكولات باجناسها ما لا يوجد في بحرها ونواحيها
تحمله اليها الجهات القريبة والبعيدة ولذا تترتب مطابخها وتتقن موائدها

التموين

لا حيلة للطباخ ما لم تكن المواد الاولى فاخرة فهو كالجندي والمواد
الاولى سلاحه فيقتضي اولاً انتخاب هذه المواد وذلك يتطلب اختبار تام وعليه
لاق بنا ان نذكر شيئاً من طرق هذا الانتخاب فنقول: يجب على الشاري ان
يستعلم عن الاسعار قبل المشترى ولا يفرق بين بائع وآخر ولا يتخذ احدهم
صاحباً ويعتمد كلامه بل يوجه عنايته نحو ما يبتاع لا غير واذا اوصيت على
شيء خصوصي فضاعف العناية واحذر ما كان بائتاً من سمك وصيد ولحم
فكن اديباً نحو الباعة جميعهم ولكن لا تتخذهم خلاناً فان صداقتهم تعود خسارة
عليك ولا تبتع بالدين فتلك خسارة كبرى

لحم القصابة

خذ من لحم البقر ما كان حسن اللون وما كان شحمه الاصفر اشبه بالسمن
ويشترط باللحم ان يكون كانزاً وفي الشحم ان يكون رخواً ولا تاخذ ما كان
لحمه اسمر او اشبه بالشلو ومن احسن الادلة على لحم البقر الكليتان منه
فاحسنها يكون في احسن البقر واعكسها في اعكسه
وان يكون لحم العجل ابيض وشحمه ابيض وشفافاً وقس لحم الضان

على لحم العجل واعكس الضان ما كان مكموداً

الطائر

يطلب في الطائر نعومة لحمه وقد طاب اكله في تشرين الثاني حتى ايار على انه يقتضي دائماً مراعاة ما ذكرنا من النعومة فما كانت ساقاه وعنقه ضخماً يكون لحمه ناعماً وكلما تقدم الطائر سناً ذهبت ضخامته في ما ذكر

اما الطائر القاسي اللحم فيكون ضعيف العنق والساقين ويكون لحم فخذه مكموداً فاشترِ ما كان ناعم اللحم دون سواه

الطيور العتيقة

لا تدخل المطبخ طيوراً عتيقة فانها لا تلائم البتة وقد اخطأ من قال ان الدجاجة العتيقة تصلح مرقتها فانما تضر بالشوربا وتخولها رائحة زنخة ولا يصلح ايضاً عتيق البط وديك الهند للاشكال المكبوسة ولكن لا نشرك بين الكائن واللحم القاسي العتيق فهذا مرذول في كل الوجوه وذلك مرغوب فيه

ويعرف الديك الهندي من بياض شحمه ولحمه ويعرف الاوز بسهولة كسر فكه الاسفل وكون شحمه اصفر شفافاً ويعرف الحمام اذا كانت سفائنه حمراء ولكن متى عتق اسمرت سفائنه وضعفت ساقاه ويعرف السمك الطري من احمرار ذنبه ولمعان عينيه وكنز لحمه فلا تعتمد على الرائحة وحدها فربما كان محفوظاً بالجليد ويكون اذ ذاك لحمه رخواً مسمراً فاطرحه جانباً

وما قلناه عن الطائر العتيق نكرره في عتيق السمك فلا يليق احضاره على السفرة

القنص

من الصيد الارنب فاحذر عتيقه وخذ ما كان ناعم اللحم منه وهو ما كسرت مقدمتاه بسهولة وكانت ركبته ضخمة وعنقه قصيراً كذلك الارنب الاهلي وسائر الطائر فاذا كان لحم جناحه ليناً كان لحمه ناعماً ويدل في

الحجل ريشة الحاد على صغر سنه كما يدل ريشة المدور على عتيقه

الخضرة

تعرف الخضرة من طعمها ومنظرها و يعرف العنب في كل فصل من الفصول وتختلف الخضرة طعمًا ومنظرًا في كل من الفصول فيختلف جزر الشتاء والخريف

الآدام

لا تتهامل في تموين البهارات والثمار والاجبان والسمن والزيت والخل والسكر والبن الى غير ذلك من الاصناف المقتضاة ففي ذلك توفير وحسن بضاعة معًا فالزيت والسمن الدون يفسدان الطعام وخير السمن ما كان طريًا ولا تشترِ السمن ما لم تستنشق رائحته وتذقه فلا يكون الطعام فاخرًا ما لم يكن السمن فاخرًا كذلك البيض اسعَ في تنقيته ولا تدخله الطعام ما لم تكسره لوحده

البهارات والعطريات

خير التوابل الملح فانه يصلح الطعام في اللحوم والخضرة ويحرك القابلية ويوافق الهضم واما حسن استعماله او عكسه فمنوط بالطباخ فانه اذا كان ذكيًا حاذقًا استعمل الملح بصناعة واذا كان قاصرًا استعمله كيفما خطر له وفي الامثال «حلوة من حلاوتها مالحة من عجاقتها» خير البهار الابيض فانه مفضل على الاسود وكلاهما قل استعمالها الا في المأكولات المتطلبة التابلة واقل منهما استعمالاً جوز الطيب والقرنفل فالقليل منهما يحسن الطعم فاحذر من تكثيرهما كذلك الزنجبيل والقرفة كانت انفًا كثيرة الاستعمال واما المتاخرون فقد نبذوها وقلما استعملوها واما الصعتر والحبق وورق الغار فكثيرة الاستعمال ولكن لا يليق التطرف في استعمالها فالقليل منها اذا وضع موضعه اصلح الطعم وحسن النائلة واما الخضر المعروفة بخضر الزينة وهي البقدونس والكزبرة والثوم والبصل

فكثيرًا ما نذكرها في هذا الكتاب ونذكر استعمالها

ومهما يكن فان البهارات والعطريات ضرورية للطابخ فلا بد من وجودها دائمًا بحيث اذا احتيج اليها تكون تحت اليد وهذه اصنافها

الملح الابيض والملح الاسمر والبهار الابيض الناعم والبهار غير المسحوق وجوز الطيب . كبوش القرنفل . الصعتر . الغار . الثوم . الخردل ومسحوق الخردل الانكليزي . الفلفل . الزيت . الخل . القرفة . ماء الزهر . ماء الورد . سكر ابيض . سكر مذوّب . بهارات مركبة

بهارات مركبة

متى قيل بهارات قصد اشياء عطرية تمزج ببعضها لاجل التتبيل فعلى الطباخ ان يتحضرها ويجعلها في زجاجة فياخذ مثلاً ٨ غرامات من الصعتر و ٨ من الغار و ٨ من المرزنجوش ٤ من اكليل الجبل وييبسها ويجعلها في هاون مع ١٥ غرام من جوز الطيب و ١٥ من القرنفل و ٨ من الفلفل الابيض غير المسحوق و ٤ من فلفل كاينا ويسحق الجميع وينخلها ويحفظها في قنينة نظيفة ويسدّها سدًّا محكمًا

وتستعمل البهارات المركبة وحدها وقد يضاف اليها الملح فاذا شئت ان تمزجها بالملح فخذ ١٠٠ غرام من الملح الناعم المنخول و ٢٥ غرامًا من مخلوط البهارات وامزجها معًا فاذا حفظت هذه النسبة بين البهارات وبينها وبين الملح تكون التابلة حسنة فكل كيلو ٥٠٠ غرام من الحشوة للجالتين مثلاً يقتضي لها ٢٣ غرامًا من الملح المخلوط بالبهارات ذلك عيار سهل لكل تابلة

الباقة المزينة

من اصطلاحات المطبخ باقة مزينة وهي مؤلفة من البقدونس والصعتر والغار وتستعمل في جميع التوابل وتكون اعتياديًا ٣٠ غرامًا من البقدونس غير المفروم ٣ من الصعتر ٣ من الغار فاغسل اولاً البقدونس ثم ضع الصعتر

والغار في وسطه واثن راس البقدونسة واخرها على الوسط بحيث تضم الصعتر والغار ثم اربطها بخيط واقطع ما فاض من الاوراق لئلا تنثر وتسقط في المرقة فيكون طول الباقة المذكورة ٥ سنتمتر

العيار

لكل شيء عيار وافضله ما كان بالميزان على ان البهار والملح يوخذان تقديرًا ولكن على الطباخ ان يعرف عيار ما ياخذه واما عيار الخضرة التي تلقى في المرقة ويسمونها زينة فهي على ما ياتي

جزرة متوسطة القدر وزنها ١٥٠ غرام

بصلة متوسطة	١٠٠	«
كراث منقى	٠٣٥	«
كرفس	٣٥	«
اشالوث كبيرة	١٠	«
راس توم	٧	«

وعلى الطباخ الذكي ان يقدر هذه المقادير وغيرها مما يكثر استعماله بالنظر لئلا يضطر دائمًا الى الميزان

عيار الخضرة للمرقة

جزرة واحدة متوسطة المقدار وزنها جرام ٢٥٠

بصلة متوسطة الجرم	«	١٠٠
كراث منقى	«	٠٣٥
كرفس	«	٠٣٥
اشالوث	«	٠١٠
راس توم	«	٠٠٧

تنبيه: خير للطباخين ان يقدروا هذه الخضرة وغيرها مما يكثر استعماله

في الطبخ والمطابخ تقديرًا عقليًا ميزانه النظر الى كمية ذلك الشيء استغناء عن الميزان على ممر الدقائق

في النار والوقود

ان النار بالنظر للطبخ على درجات تلايم ما يطبخ نحصرها بثلث درجات رئيسية وهي اولاً نار الطنجرة اي نار الطبخ ويقتضي ان تكون هادية متواصلة ويأتي الشرح في ذلك في باب طبخ المرقة ثانيًا نار المقلاة اي نار القلي ويقتضي ان تكون متساوية اي ان النار تضم الموقد كله في داخله وجهاته كلها . ثالثًا نار الشيش اي نار المشوي ويقتضي ان يكون الموقد ملآنًا فحمًا بحيث لا ينقص منه شيء مدة الشي كله

وتوجد طريقة رابعة وهي ما يسمونها نار حافة الموقد فمتى قيل لك مثلاً ضع الطنجرة على حافة الموقد او الفرن يقصد بذلك وضعها على تلك الحافة على نار هادية حتى تغلي رويدًا ويتم نضجها ويستمر الطبخ ساخنًا الى حين السكب واذا اريد وضع سلسة فتلك النار الهادية تكفي لغلي القدر

فاذا كان الطبخ على الفحم فارفع الطنجرة عن الموقد وضعها على حافته اي ضع جانبًا منها على حافة النار واطمر ما تبقى من النار بالرماد اذ لا حاجة للنار كلها

وليس كذلك في موقد فحم الحجر فان النار شاعلة في كله فعندها قدم الطنجرة من النار على قدر المقتضى اي لا تقدمها كلها بل جانبًا منها فيكون اذ ذاك الغلي من جهة واحدة

في النضج والعصارة

قال من يعتمد رايه في هذا الباب لمزيد اختباره هناك اعتبارات هامة يقتضي مراعاتها وهي انه لا بد للطبخ من ان يكون على نار هادية متواصلة معًا والعصير او الاستخلاص يكون على نار قوية جدًا حتى يتطاير بخاره بسرعة

فمتى اردت الطبخ اي النضج فلا تومل السرعة بكثرة النار فلن تجاوز الدرجة ۱۰۰ تلك اخر درجات الغلي فان فعلت تخسر فائدة النضج البطيء ولم تربح وقتًا

واما في العصارة فبالعكس حيث يقتضي استعمال نار قوية جدًّا لكي تتصاعد الابخرة على ما يمكن من السرعة فان العصارة او السلسا التي تستخلص بطيئًا تخسر لونًا وطعماً

استحضار الطعام

فليعلم الطباخون ان من القواعد المطردة التي لا يسعهم الخروج عنها التعجيل لا التاجيل في استحضار الطعام فاذا عجلت الاستحضار يمكنك ان تتهاهل اذا كان الوقت طويلاً للمائدة لكن اذا ضاق عليك الوقت وقد حان اوان المائدة فتضطر اذ ذاك للعجلة فتخطيء في تاهيب الطعام لا محالة وتتضرر الاشكال كلها او بعضها

ولا يخطر لك ان المدعوين يعفون عن تاخرك اذا قدمت لهم بعد ذلك من الطعام الفخر فلقد طالما شاهدنا مآدب فاخرة ماكلاً ومشربًا اضاعت فضلها لما اوجبته على المدعوين من الانتظار وهم قد فرغ صبرهم فكأنّ معدهم الهائجة قد حنقت من تلك الماكل ولو فاخرة لتاخر تقديمها فلا بد للطباخ من الدقة فان خل فيها لا يعد طباخًا حقًا

الفصل السادس

في اشكال الطعام للمآدب

للطعام اشكال شتى افضلها ما كانت اركانها حاضرة او سهلة الاحضار فيكون الطعام فاخرًا ورخيص الثمن معًا

ولك في هذه الباب اشكال كثيرة اعتمدنا على بعضها وقد قسمناها على شهور السنة لمائدة من ست الى ثمان كراسي ومن عشرة الى اثني عشرة

قد ذكرنا في باب تدبير المنزل ما يمكن وجوده في كل من شهور السنة من اركان الطعام كلحم القصابة والطائر والقنص والاسماك البحرية والنهرية والبطلينوس والخضرة والفاكهة فعليك بمراجعة ذلك في بابه شهراً فشهراً فتجد من تلك الاركان ما تحتاج اليه للمادب تصنعها في شهرك الذي انت فيه

وتكون الاشكال على قدر الكراسي فمن المادب ما يكون من ست الى ثمان كراسي ومنها من ٨ الى ١٢ ومنها الى ١٨ والى ٢٤ و٣٦ و٦٠ و١٠٠ و٣٠٠ و٦٠٠

وفي ذلك تفصيل في بابه حسب ذكر كل مادبة باشكالها في كل من الاشهر

واعلم انه اذا ذكرنا لك اشكالاً لمائدة فليس من اللازم ان تقف عند تلك الاشكال دون سواها فانما ذكرنا لك تلك الاشكال مندوحة عن كمية وكيفية الاشكال بحسب عدد المدعوين والفصل الذي انت فيه ولا يخفى ان مادبة لست كراسي قد تكفي ثمان ولكن لا تكفي اثني عشرة وان زاداً لعشرة يكفي اثني عشر لا ثمانية عشر فاذا كنت بدلاً من ان تدعو اثني عشر دعوت خمسة عشر حتى العشرين فكثر من الاشكال المعينة واختر من اشكال شهر اخر ما يوافقك فيكون عندك اشكال لخمس عشرة وعشرين كرسياً فبدلاً من اربعة اشكال من مقدمات السفرة خذ ستة وسمكة جميلة ويكون القسم الثاني من ثمانية اشكال منها اربعة من الخضرة واما الفاكهة فلا تزدها عما عين لاثنتي عشرة كرسياً غير ان الصحن الذي في وسط السفرة يقتضي ان يكون بهياً زهياً

ويقتضي لاجل تأليف الاشكال في المادب اعتبار الفصل الذي انت فيه وان تعتمد على ما فيه من اركان الطعام فلا تطلب من طباخك في شهر حزيران اشكالاً من الجمال بالملفوف ولا في شهر كانون الاول اشكالاً من البط بالبقدونس بل خذ من الخضرة في اوانها واوائلها ومن القنص في فصله فما تذكره في الشور با ايام الربيع يكون من الخضرة الطرفة اللذيذة في الفصل

المذكور فمن الخطا ان تعاكس الامور وتصنع في شهر ايار او حزيران شوربا بشعيرية او بمكرونة فتلك شوربا لايام الشتاء ولا تدخل السفرة الا متى صارت الخضرة يابسة ناشفة وعليه لا تطلب في الكوانين شوربا المربيع

وما قلناه في الشوربا يطلق على سائر الاشكال لاسيما ما رافق هذه الاشكال من الزينة فلا تعتمد في شهر نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء كالكباية والزيتون المربى ومكبوسات والحامض والهندبا والمعكرونة بدلاً من زينة الربيع التي تروق لكل انسان كلبلوب الهليون والبزيلا واللوبياء الخضرا والملفوف والجزر واللفت

ومثل هذا الاعتبار يطلق ايضاً على اشكال القسم الثاني من الاشكال فلا يليق ان تقدم في شهر حزيران مصارين الخنزير (النقانق) والمعكرونة والفطر والحلاوة اللوزية او الجوزية وانت قادر ان تقدم لضيوفك البزيلا والارض شوكة والهليون ذلك كله موّهبًا على ما نشا من مقلي وغير مقلي واقراص من الفاكهة الجديدة كالمشمش الى غيره من الفاكهة

واما الفاكهة فلا يقتضي القول بانها تسد ايام الصيف الباب في وجه المربيات والفاكهة المجففة من نقوع وفستق وبندق وزبيب وجوز ولوز الى غير ذلك فقد خدمتك هذه الفاكهة ايام الشتاء فدعها لاوانها ودونك تلك الفاكهة الذكية الطعم الزاهية اللون التي اذا قطفتها في حينها وزينتها بزهور الفصل تكون من اجمل زينة الموائد وابهاها

وان اشكالاً نذكرها لك نصفها في بابها أكمل وصف ونبينها احسن تبيان معتمدين على احسن مبادىء الفن ولاجل سهولة المأخذ نبين ذلك كله منفصلاً باسهل عبارة واوجز مقال واحسن اسلوب فافهمه وقس عليه

واذا ذكرنا اشكالاً لشهر فلك ان تعتمد على بعضها في ما قبلها او بعدها من الاشهر لانه ان كنا وضعناها لشهر فلا نخرجها عن الاشهر الاخر فاذا صنعت مثلاً مادبة في شهر اذار فلك ان تاخذ من اشكال عينّاها لشهر شباط

ونيسان ومن اشكال الاشهر الثلثة المذكورة تولف اشكال تليق بادبة تصنعها ومن الاشهر ما ينهى عن الصيد بها فتجانب اذاً اشكالة بها لاسباب اولاً لان لحم القنص في الاوقات المنهي عنه بها دون ايام السنة لذة ثم لابد من مراعاة النظامات المقررة كما لابد لنا ان نستخدم ما خلقه لنا الله على ما يليق من الحكمة

اما الاشكال الصيامية فقليلة جداً لقلة استعمالها ومهما يكن فاننا نقدم اشكالاً تتخذ مثالاً لغيرها من الاشكال الصيامية

الفصل السابع

في اشكال طعام العائلة

للمادب اشكال وللعائلة اشكال فيقتضي للضيافات اشكال فاخرة اكراماً للضيف وحفظاً لشان المضيف ومن ثم وجب النظر في انتخاب هذه الاشكال واحكام صنعها وليس كذلك اشكال تتناولها العائلة وحدها ولا ضيف عندها فلسفرة العائلة اشكال وعوائد يليق الكلام فيها وحدها فلذا خصصنا لها هذا الفصل مخاطبين من علا ودنا من العائلات على اية حال كانت من الاغنياء او متوسطي الاحوال فاننا قصدنا وضع هذا الكتاب للعامة والخاصة لمن كثرت ضيوفه ولمن عاش في داخل عائلته ولمثل هولاء نقدم الاعتبارات والنصائح في ما يقتضي لهم يومياً من المصروف سواء كان في انتخاب المأكولات ومشتراها او في تموينها والتموين خير الطرق فليست المأكولات بوفرة الكمية ولا بكثرة الاشكال بل بما يقتضي مشتراه من اصناف المأكولات بحسب الفصل وبطريقة اعدادها فاذا كانت ربة المنزل حسنة التدبير تختار شكلين او ثلاثة من الطعام وتاهبها خير تاهب فتكفي هذه الاشكال ليومك ويتبقى منها فطور لغد فهي الاشكال العادية فانها خير طعام للصحة وقليلة النفقة معاً

فهب ان العائلة من ستة اشخاص فنقول لربة المنزل وام العائلة او ابنها لا تعتمد دائماً كل الاعتماد على الطباخ فكثيراً ما يبتاع الخدامون على ما خطر

لهم ولا يراعون فروق ساداتهم ولا مقدرتهم فعليه اذكرلهم كيف يشترون ولاحظهم في مشتراهم يوميًا واذهب معهم احيانًا الى السوق ان امكن واستعلم عن الباعة الذين يبتاع الخدمة من عندهم فتعلم اذا كانوا من اهل الذمة وتعرف صحف بضاعتهم وخاطب احسن القصابين وباعة الطيور والبهارات والخضرة واشترِ نقدًا تلك طريقة تمكنك من المساومة وبهاودة الاسعار فضلاً عن انه اذا كان الحساب قليلاً يسهل اداؤه وليس كذلك الدفاتر التي تصل ليدك في اخركل شهر فقد تجدك صفر اليد اذ تكون الدراهم قد ذهبت في طريق اخري ذلك لا يروق لك وتلتزم بان تدفع كل شيء غاليًا فلا يكون من ثمّ نظام ولا قانون لمصاريفك اليومية ومن ثم يتلاشى الاقتصاد من بيتك ولنبتدي الان بالمرقة فانها القسم الجوهري في كل غذا فابذل بها العناية ولاجل زيادة التبيان راجع الفصل الذي وضعناه بهذا الشان

فلاجل اعداد المرقة خذ كيلو غرام ٣ من هبر البقر او فخذه وصدره خير من سواه على ان مرقته خفيفة ويمكنك ان تضيف على المرقة يومًا طائرًا من الدجاج وتأكله بالملح فقط ويومًا ثلاثة مقادم من العجل او ساقًا منه او قطعة صغيرة مملحة من الصدر وعندها تقص كمية لحم البقر ولا تضع الا كيلو غرامًا واحدًا وان شئت فكيلو غرامًا ونصف اما مقادم العجل فجردها من العظام قبل ان تطبخها ولا ترد عليها الطبخ وساق العجل الذي تطبخه بالمرقة قدمه للمائدة بالخل او بالبقدونس واما قطعة اللحم المملحة فتزيد عليها باقة من ملفوف تطبخه لوحده بمشوة المرقة واما المرقة فانت اخبر بها تستعملها يوميًا فتصنع بها تارة شوربا ملفوف طري وتارة شوربا الخضرة وتارة شوربا الشعيرية وتارة شوربا الارز وتارة شوربا سميد الذرة الصفراء ولك ان تحسن بعض اشكال هذه الشوربا فتزيد عليها عصير الجزر والبندوره واللفت والبزيلا ذكرنا ذلك على وجه الاجمال حيث لم نرَ التفصيل

ومسلوق البقر اذا كان رخصًا دسمًا فهو من الماكل الفاخرة على انه لا يوكل

يومياً فلا بد من التشكيل حتى في ماكولات العائلة ومن ثمّ خذ تارة قطعة
من غبة الفخذ نحو ثلثة الى اربعة كيلوغرام ولا تخشَ كثرة المصروف فهذه
القطعة تبيض الوجه اذا دعوت صديقًا ولا تكون اغلى من سواها فانك في
اليوم الذي تقدم فيه الروستو لا تقدم مرقة واذا لم يكن عندك مرقة من امس
لتصنع بها شوربا فلا باس من ذلك فالاقتصاد اولى فاصنع بالحري شوربا
القرع بالارز او شوربا بعصير البزيلا وعليك بمراجعة الشوربا الصيامية وفي الغد
قدم للفطور الروستو باردًا مع الخردل ومقبلات بالخل او اصنع منه لحمة
مفرومة وللعظام قيمة فتكسر وتضاف الى المرقة ومعها نحو كيلو جرام ونصف
من الفخذ فتكون مرقة احسن والذ من مرقة لحم البقر الكثير فمما تقدم تتضح
لك الفائدة الناشئة عن الرسيف المذكور . وطورًا خذ ضلع بقر وزنه كيلو
جرامان فكسره ومعه قطع من الدهن فيكون عندك شكل فاخر وهذا الشكل فاخر
باردًا بعصيره الذي صار ضربًا من الرب ولسان البقر اذا وضعته بالمرقة ومعه
كيلو جرام من غبة الفخذ مطبوخ ومعه سالسة حريفة وهي البيكانت وسالسة
رافيكوت على ما ياتي في بابه او سالسة البندوره واذا شئت البفتك وعسر عليك
الحصول على السميسكة فخذ السميسكة الكاذبة وخصوصًا القسم اللين من
الاضلاع . ولاجل الفطور يكون مشوى ومعه البصل او كلى مقلية

والعجل كالبقر نظرًا للتوفير في العائلة فخذ المشوي نحو كيلوجرامين
من الكلى او المتل وما تبقى يوكل باردًا في الغد واذا شئت يخنا العجل فخذ
كيلوجرام من الصدر واهية على انواع كثيرة بسلسة مختلفة وعليك ايضًا بكبد
العجل مقطعًا قطعًا مليحة ومحرقصًا بالبصل المفروم وثلث او اربع كستلاتات
مقدمة بعصيرها او بزينة ما وللفطور مقادم العجل ايضًا وعندك ايضًا الاذان
والراس فتاخذ ربعها او نصفها ويوكل اعتياديًا بالخل

ومن الخروف الفخذ فخذه قصيرًا مجموعًا وما الفخذ الا اكلة دسمة اذا
شوي بلحمة شيًا على ما يرام وكان رخصًا طريًا ومن حطام يستحصل عين الفائدة

المستحصلة من الروستو وخذ حيناً الصدر وضعه بالمرقة بعد ان تكون جعلت شيئاً من لحمه جانباً وحيناً كستلاتة وسيسكات وكلى بسلسة متردوتل ومقادم لحم وخذ من الخروف الصغير مقدمة وموخره للشوي وما تبقى يصنع اشكالاً نذكرها في بابه وخذ الكستلاتات من مقدمه القاصد شيه فيكون لك شكل اخر ومن ثم شكلان بدلاً من شكل واحد

والخنزير ما خلا سيسكاته الشهية الكستلاتات منه فاخرة وتصنع اذانه ومقادمه اشكالاً جيدة ولاجل التشكيل في المشوي يخذ احياناً نحو كيلوجرام ونصف من السيسكة وملحها بالملح الناعم ودعها تشرب ملحها من المساء حتى الصباح ذلك مشوي يصلح اكله سخناً او بارداً

اما الطائر فتختلف اثمانه حسب الفصول فانتهز فرصة الرخص وعندها يكون الطائر فاخراً ايضاً وانثى الديك الهندي مشوية او مكبوسة دبو من الماكولات الفاخرة وما يتبقى منها يكون للغد فطوراً

وعليك ايضاً بالدجاج بالمرقة او بالارز او دجاجات محمرة وفراريج محمرة وفراريج مشوية مزينة بالجرجير

والحمام والاوز والبط من اركان الولائم في الاشكال لاسيا في البرية وتتاهب على وجوه شتى منها الحمام في البزيلا وغيرها من التطبيقات والبط باللفت والزيتون والكستنا والاوزة السمينة من الماكولات الفاخرة وفي دهنها الكثير تطبخ الخضرة

اما القنص فتراعي فيه الفصل مع مراعاتك مصروفك فقد يكون الصيد باثمان متهاودة ولاجل التشكيل نشير عليك خصوصاً بالحجال بالملفوف وسلامي دجاج الارض والارنب والبط البري على ما لها من طرق التهيئة

ولا تعتبر من السمك غلاءه فليس الغالي منه دائماً احسنه والفضل لمن يختار السمك وينتهز فرصة مشتراه فتجد احياناً ضرباً من السمك غالياً جداً لقلته وقتئذ وكثرة طلابه فتشتري تارة بدرهم واحد ما كنت قد دفعت به انفاً دراهم

ولم تحصل عليه

واما الخضرة فيقتضي ان تراعي فيها الفصول ولا تطلبها قبل الوقت الذي يكثر صنفها فيه فاذا اردت مثلاً ان تبتاع في اذار البازيلا والهليون تنفق فيها درهماً لا تنفقهُ لو تاخرت في اكلها وناهيك ما انهُ مع مزيد غلائها لم تبلغ مبلغها صلاحية فكل باكورة قليلة الصلاحية ومن تانى نال ما تمنى فانتظر قليلاً فتبتاع بابخس الاثمان هليونًا وبزيلا لم تحصل عليها قبلاً بباهظ الثمن ولا اقتضاء لان نعدد لك هنا جميع الخضراوات الكثيرة الصالحة للاكل فقد نذكرها في بابها

واما المقبلات من مخللات ومكبوسات ومتبلات وحلويات وغيرها فعلى ربة المنزلة والطباخين ان يجعلوا لاشكالها وقتًا يصنعونها بها لاسيما متى اقاموا ايام الصيف في البرية فما الذي يعوقهم عن صنع الكريما (بوزا) والحلواء والاقراص وفي باب المقبلات والحلويات نذكر لهم مقبلات وفطاير بالتفاح والدراقن والمشمش والارز وكعك بالارز وكريما مقبلات وفي مقبلات البياض من الحليب والقهوة والشوكولاته واقراص الارز والسميذ والبطاطة والبيض بالثلج والبيض بالحليب وفي الفاكهة مربيات الكبوش وشمول العليق والكشمش بعناقيده والاقراص من التفاح والكمثري والمشمش والدراقن والخوخ ونذكر البوزه والمحليات والمربيات الى غير ذلك

وللعائلات اشكال خصوصية للفطور والغذاء اسبوعيًا يمكن اطلاقها على جميع الاشهر في كل من فصول السنة ونذكر ذلك في بابهِ

الفصل الثامن

في التقطيع

ليس لكل من يصنع مادبة من يقطع لهُ الاشكال على السفرة فعلى ارباب المنزل اذًا ان يكون لهم المام بصناعة التقطيع وان يكون عندهم شيء من الحذق

والمهارة في صناعة تقوم بالاتقان والاختبار فقد يسوء المدعوين ان ينتظروا من يقطع تلك الاشكال الفاخرة ويزيدهم اشمئزازًا ان كان لا يحسن التقطيع بحيث انه يشرحها تشريحًا يفقد رونقها ويجزئها تجزئة هي بالحري فرم فمن تعلّم التقطيع استغنى عن قطاع وخادم مادبة لنفسهِ بل قد يفيد الآخرين اذا وجد على موائدهم

فمتى كانت الاطعمة فاخرة اضرب المدعوون عن كل خلل بدا في خلال السفرة وقد علم مهرة الطباخين ان المواكيل الدسمة الفاخرة تقدم بعد المأكولات البسيطة او القليلة التوابل وفي ذلك راي ربة المنزل مقدم على ما سواها فانها تشير الى خدامها كيف يخدمون وما يقدمون حتى اذا طبخت الاشكال على ما نصفها مفصلاً لا تخشَ ملام المدعوين

ومهما يكن فاننا نقدم هنا تعليمات تلائم صناعة التقطيع في المآدب الحافلة وقد اضربنا عما يتعلق بمائدة العائلة من ذلك اذ يقصد في المنزل الاقتصاد لا الافتخار ولذا يعتمدون طرقًا شتى تلائمهم

فيقتضي للتقطيع سكاكين وشوكات مختلفة الاشكال لاختلاف طرق الاستعمال وعلى كل يقتضي ان تكون السكاكين عريضة الشفرات وان تكون الشوكات من شوكتين لا غير

واما الاشكال المتطلبة القطع فهي ما كانت من لحم القصابة او الطائر او القنص او السمك ومن ثم راينا جعل مثال في قطع شيء من الاشكال المذكورة

البقر والعجل

(لحم الظهر) خير المشوي لحم الظهر فان اخذتهُ ومعهُ شيء من الفخذ مسلوقًا واردت تقطيعهُ فابتدِ اولاً بلحم الظهر وقطّعهُ قطعًا معتدلة ثم قطع ما بعده قطعًا اكبر

وكثيرًا ما يقدم لحم الظهر او السميسكة وحدها فتقطع قطعًا غليظة متساوية

وخير السميسكة وسطها وان كانت كلها فاخرة

مسلوق البقر .لا بد لهذا المسلوق من سكين قاطعة لاسيما اذا كان المسلوق قطعة كبيرة واحذر من تفتيت اللحم فلا اكره من التقطيع اذا حوّل اللحمة الى فتات . فخذ اولاً هوى اللحم وقطعة في وسطهِ قطعاً رقيقة يكون على كل منها قسم من الدهن

ضلع البقر . اقطعهُ كقطعك لحم الظهر

صدر البقر . اقطع الصدر قطعاً يفصلها العظم ويكون مع كل قطعة عظمها

لحم البقر مشكوك بشحم الخنزير . يجب تقطيعهُ بحيث يكون الشحم في كل قطعة مقطوعاً بالعرض

لسان البقر . يقطع اللسان بالعرض قطعاً غليظة قليلاً من قسم اللحم واذا اردت شيئاً من الدهن اقلب اللسان واقطع

مربع البقر . المربع من البقر يشمل الاضلاع ولحم الظهر والكلى فخذ اولاً لحم الظهر والكلى واقطعهُ قطعاً ثم افصل الاضلاع وعلى كل منها قسم من اللحم ولاجل رفع الاثقال اثناء الخدمة على السفرة يكسر القصاب او الطباخ عقد الاضلاع واذا كان المربع المذكور قطعة غليظة يوافق قطعها بالعرض فخذ اولاً قسماً من اللحم الذي يغطي القسم الادنى من الاضلاع وبعد ذلك قسمها

سمكة العجل . تقدم السمكة مع الكلى او بدونها فخذ الكلى اولاً وقطعها شقفاً ثم قطع السمكة بالعرض قطعاً على هوى الاضلاع

جوزة العجل . جوزة لينة جداً فلا تحتاج الى قطع بالسكين فيمكن قطعها بالملعقة ولكن يعلق بها احياناً شيء من لحم السمكة وهذا يقطع قطعاً رقيقة

راس العجل . لا يقدم راس العجل برمتهِ فيسوء منظره الحاضرين ولا يقدم نصفهُ ايضاً على هيئتهِ الاصلية ذلك يكرههُ النظر فالاوفق نسل العظام من راس العجل او نسل بعضها وعلى كل فيقطع قطعاً بالعرض من الخدود وما تحتها وهذه من المرغوب فيها ويرغب ايضاً في لحم العينين ويمكن اخراجها

من الراس ومن ثم عمق السكين حول محاجر العين

الغنم والاكباش

ظهر الخروف . قطعة قطعًا رقيقة بالطول ومن كل ناحية من العظم ويقطع احيانًا بانحراف على ان هذه الطريقة مالوفة في موائد العائلة لا في المآدب الاحتفالية ويقطع الحملان كقطع ظهر الخروف

فخذ الخروف . يقطع الفخذ اعتياديًا قطعًا عمودية متجهة نحو العظم ولكن تنفصل القطع من بعضها حتى اذا كنت تعودت القطع مر شفرة السكين تحت تلك القطع وقطعها كلها دفعة واحدة موضوعة فوق بعضها البعض ذلك يحفظها سخنة ثم اقلب الفخذ وقطع على ما ذكرنا القسم الذي للوراء فلحمة دون القسم الاخر نعومة

ويقطع الفخذ على طريقة اخرى وهي تقطيعة قطعًا رقيقة افقية موازية للعظم ولا تخلو هذه الطريقـــة من فائدة هذا اذا كان الفخذ لم ينضج كلة فعندها يختار المدعوون قطعًا تروق لهم من اللحم الناضج كل النضج او اللحم غير المحكم النضج

ساعد الخروف . يقطع الساعد كالفخذ اي قطعًا افقية وانعم لحم الساعد ما كان قريبًا للعظم

شقة الخروف . الشقة الصدرية للمشوي وهي بين الساعد والصدر . جرد الساعد من الصدر وقطع الساعد قطعًا ثم افصل الصدر من الاضلاع وقطعة على ما ذكر

فخذ الخنزير (جنبون) هو من الاشكال المرغوب فيها ويقدم للسمرة سخنًا بزينة او دون زينة ويقدم تارةً باردًا ويقتضي حينئذٍ ان يزين من كل جهاته ويكون قطعة واحدًا فابتدئ برفع الجلد قليلاً ثم اغرز السكين حتى نصف القطعة من الجهة المقابلة لقبضة الفخذ واقطع قطعًا افقية ورقيقة نصابها يمر

السكين من تحتها وافقيًا والقطع المقطوعة على هذه الصورة يخالطها الدهن واللحم ولما كان فخذ الخنزير قطعة كبيرة فيظهر مرارًا عديدة على المائدة فيقتضي بعد رفعه عن السفرة ان تضم اليه حيث وقفت السكين القطعة الاولى التي ابقيتها جانبًا وان يغطى الكل بالجلد ليبقى طريًا

الخنزير الصغير . كل لذة الخنزير الصغير المشوي في جلده عند البعض ولئلا يخسر هذا الشكل شيئًا من لذته يقتضي تقطيعه حالاً بعد اخراجه من التنور ووضعه على المائدة لانهُ اذا برد يمسي الجلد رخوًا الا لذة لهُ بعد ان يكون محمرًا فيقطع الجلد وخصوصًا جلد البطن قطعًا ومعها قليل من اللحم اللاصق بالجلد حتى اذا انتهت هذه العملية ينتقل الى الاضلاع فانها وان كانت دون ما ذكر نعومة فيرغب البعض فيها

الطائر

الدجاج والمقاطيش والفراريج وديك الهند تقطع جميعها بطريقة تقرب من بعضها على ان القوم لم يتبعوا جميعهم طريقة واحدة في ذلك

فقد يمكن رفع لحم الطائر كله مسلوقًا كان او مشويًا وتقطيعه قطعًا صغيرة او كبيرة بدون فصل العظام ولكن لمثل هذه العملية ايدي لبقة ومتمرنة وعليه كانت طريقة نادرة الاجراء فقد اعتمد في تقطيع الطائر على طريقة مألوفة تتوقف على رفع الاطراف الاربعة اولاً اي الفخذين والجناحين ولكن يجب أن تكون تلك الطريقة دون تمزيق وهذا يتم بالوقوف على مفاصل العظام اولاً ثم تفصل السفائن ويفصل الهيكل من العجز ويقطعان قطعًا . اما الاطراف الاربعة اي الاجنحة والافخاذ فتترك على ما هي برمتها اذا كانت اجنحة وافخاذ فراريج واما انها تقسم قسمين او ثلاثة بحسب غلظ القطعة

الديك الهندي وانثاهُ وافراخهُ تقطع كالدجاج والمقاطيش على انهُ اذا لم يرغب في تقطيعهِ كلهِ بل يرام استعمال قسم منهُ تخلص اولاً الافخاذ بسكين

القطع ثم بضربة واحدة محكمة يكسر الجسم فوق الافخاذ وترفع الافخاذ مع العجز

الحمام . ان الحمام المشوي الذي يقدم في بداية الاشكال اما في افراخ لا حمام سمين وتقسم قسمين طولاً

الاوز والبط . لايكون الاوز الا في السفر العائلية واما البط البري فيستعمل اكثر من الاهلي مشويًا ولاجل تقطيع الاوز او البط ترفع شرائح من قسم المعدة الاعلى حتى العجز ثم تقطع شرائح من الاجنحة والافخاذ حتى اذا قطعت شرائح او الياف كثيرة تقسم الاعضاء التي لايزال عليها شيء من اللحم

القنص

الديك البري . الذ شيء فيه الصدر ولاجل تقطيعهِ يعتمد على الطريقة التي ذكرناها في تقطيع الطائر اي برفع جميع اللحم قطعًا من جناح الى اخر على نحو واحد ثم تفصل الافخاذ وتقسم ساير اقسام الجسم على انهُ يعتمد اعتياديًا على الطريقة القائمة برفع الاطراف الاربعة اولاً وان يقسم الباقي على ما ذكرنا في تقسيم الدجاج والقاطيش والفراريج

فالديك البري الذي هو اجمل وادسم المشويات الممكن تقديمها للمدعوين لا سيما متى بلغ الدرجة التي يوكل بها وشوي على ما تتطلبهُ الصناعة يقدم على المائدة على انحاء شتى في صحن من الفضة او القيشاني المعدة له فتارة يلقى ظهريًا فيعتلن صدره السمين الابيض وطورًا يقدم بهيئة لطيمة تظهر فيه علامات الحيوة

الحجل . ان تقطيع الحجل كتقطيع الدجاج على انهُ بعد فصل الاجنحة والافخاذ تترك السفائن في الجسم اما افراخهُ التي توكل في اواخر شهر اب او في اوائل ايلول وهي اذ ذاك ناعمة فلا تقسم لصغرها او تقسم قسمين كالحمام

دجاجة الارض تقطع كالحجل اي بعد فصل افخاذها ترفع اجنحتها بحيث تكون خمس قطع منفصلة ومعها القسم الاعلى من الجسم والفخذ اذكى من الجناح

على ان الجناح انعم والذ وتقسم افراخها الى قسمين كافراخ الحمام :

فخذ الحيوانات البرية . خذ اولاً بشق الفخذ عميقًا من اعلاه حتى العظم تسهيلاً لتصفية الزوم منهُ ثم اقطع عموديًا قطعًا رقيقة على طول الفخذ

الارنب . اذا رفعت من الارنب سلسلة ظهره قبل شيهِ فقطعهُ عموديًا على ما ذكرنا في فخذ الحيوانات البرية ولتقطيعهِ طريقة اخرى وهي انهُ لما كان الفخذ والسميسكة الذ"ما فيهِ يصبر تقطيعهُ من الساعد حتى اول الفخذ وشفرة السكين تمر بين الضلاع واللحم الذي يقتضي فصلهُ بعد ذلك من سلسلة الظهر وبعد رفع الضلاع التي تقطع قطعًا كثيرة على وجه منحرف ينتقل الى الافخاذ وهي ناعمة في الارنب الفتي و يقطع هذا اللحم انحرافًا كالاضلاع ثم تقطع الاقسام التي هي دون الافخاذ لذة بعد الشق حتى نحو الساعد و يرفع كل ما تبقى من اللحم

الارنب الاهلي يقطع كالبري واما الافراخ من ارنب برى او جوي فتقطع بالعرض بدون فصل الافخاذ والسميسكة في البداية بحيث تكون السميسكة والافخاذ واحدًا و تقدمان معًا

الاسماك

لا تستعمل السكين في تقسيم الاسماك فقد يجعل الحديد في السمك طعمًا مكروهًا فيستعمل لذلك آلة من الفضة •

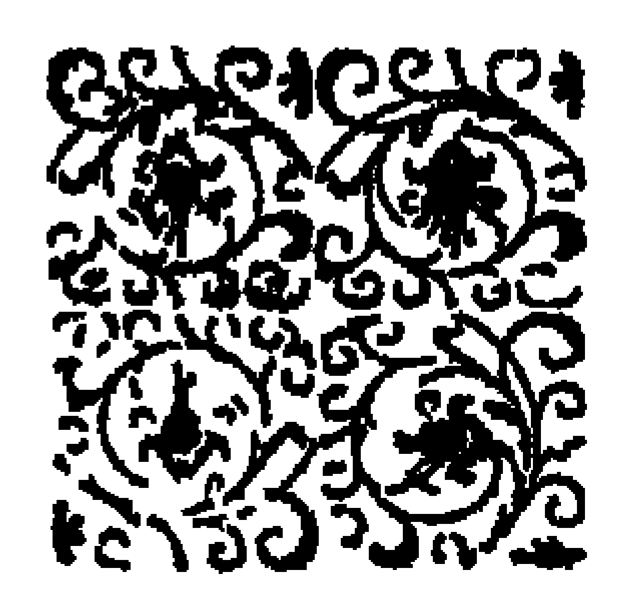
يشرع في تقسيمهِ بان يرسم في وسطهِ بالالة خط على طولهِ من الراس حتى الذنب بحيث يشق اللحم حتى فقرات السمكة فاذا كانت السمكة كبيرة ارسم خطًا ثانيًا كالاول محاذيًا وموازيًا لهُ ثم ترسم خطوط منحرفة من الريش الى الريش وتكون من ذلك مربعات هي قطع تامة ترفع بالالة فيقدم للسفرة اولاً البطن فانهُ انعم والذ اقسام كثير من الاسماك ثم ترفع الفقار من الوسط و يقسم الظهر و يقدم على ما ذكر

ومن الاسماك ما اذا تقدمت برمتها تقطع على نحو واحد فيرسم بالالـة

عميقًا خط طولي من الراس الى الذنب وتقطع هذا الخط خطوط اخر منفرقة من وسط السمكة حتى ريشها وترفع بالالة القطع الواقعة في داخل هذه الخطوط

ومن الاسماك ما كان احسن طرق تقطيعها والطفها ان يفصل لحمها من سلسلتها ذلك سهل اذا كانت السمكة جميلة ولكن متى كانت صغيرة فيقتضي لتقطيعها طريقة اخرى وإن تقسمها انحرافًا من فقارها قطعتين او ثلاثًا وافصلها وسطها فانه اغلظها

ومن الاسماك ما اذا قدمته برمته شقه اولاً في وسطه واقسمه طولاً ماسًا الفقار ثم يقطع قطعًا انحرافًا من الراس وكثيرًا ما لا يقدم منه الا جزء كبير هو الخزء تلك قطعة توخذ ما بين الراس والذنب وعلى الغالب من الوسط او البطن ويقطع بالعرض وعليك ان يكون ما تنصله من القطع شيئًا فشيئًا تامًا كاملاً



الجزء الثاني

في الطبخ

قد تكلمنا في الجزء الاول في تدبير المنزل والمطبخ وقاعة السفرة والتموين ومد السفرة والاشكال في المآدب والسفر العائلية والتقطيع الى غير ذلك واما في الجزء الثاني فندخل في الطبخ فنتكلم اولاً في المرقة والزوم والسالسات والعصير وطرق الشيء والقلي والمقبلات والزينة ومنها ما نسميه تطبيقة فاذا فصلت الخضرة مثلاً عن الشكل الذي نقدمها سميتها زينة واذا خلطتها به طبخًا كانت تطبيقة والتوابل ثم الشوربا واوائل اشكال السفرة واواخرها ومشوي البقر والعجل والغنم والخروف والخنزير ثم الطائر من دجاج وفراريج ومقاطيش والقنص والسمك البحري والنهري والخضرة والبيض والمعكرونة والشعيرية والحلويات والمقبلات السكرية ونختم الكلام في المربيات والخبيصات والمميسات والاشربة

ولكلٍّ من المواضيع التي ذكرناها من بقر وعجل وغنم وطائر وقنص وسمك الخ فصل خصوصي ولكل فصل اقسام منسوقة فناخذ اولاً في شرح الاستحضارات البسيطة فنتوصل شيئًا فشيئًا الى المركبة وتكون هذه واضحة جلية يدركها العالم والامي . هذا ولكل تاليف طريقة ونظام لابد منها لتبيان المعاني حتى اذا كان التاليف كذلك رغب في مطالعته لما به من اللذة والفائدة

فقد اصاب بعض الاقدمين حيث قال قد اجمع الناس على من انشأ فلذّ وافاد فراق للقاري وارشده تلك شروط جوهرية في كل تصنيف وضع في المطبخ او الفلسفة او الروايات او العلوم الراهنة

الفصل الاول

في المرقة

انما المرقة روح المطبخ فهي الشوربة الفطارية واهمّ الاغذية اليومية واوفرها

غذاء وهي ركن لكثير من الاستحضارات الطبخية كالبنا والسلساء والعصير
وخير المرق مرق البقر في المغرب والضان في المشرق وتوجد مرق اخر
كثيرة كامراق الطائر والخضراوات والاسماك والقنص من طائر وحيوان
المرقة عملية اولية اساسية في المطابخ تقتضي مزيد التبيان مع انها ما لوفة
في المطابخ ولقد يهزأ قوم من الاسهاب فيها لكنهم لا يدركون كونها ركنا على كل
من يمارس فن الطباخة او يتقنه واذا امعن في كل ما نقوله بهذا الباب وادرك
ما تبيناه في هذا الشان يصنع المرقة الحسنة ولو كان ابن يومه في الصناعة

القدر او الطنجرة

خير القدر ما كان من حديدا ومن نحاس ولا خير في قدر الفخار فانه ينزع
المرقة لانه اذا كان جديداً لم يخلُ ابداً من طعم تراب ودهان لا تزيله المياه
الغالية واذا عتق اكتسب زفرة زنخة لا تصلحها الجلوة
فيليق من ثم الاعتماد على طناجر من حديد او نحاس لسهولة جليها اذ
لا مرقة لذيذة نظيفة بدون نظافة الاناء

في ما يدخل القدر

القدر قدران صغير وكبير اولها للسفر المالوفة والاخر للمآدب الكبيرة

وتكون المرقة من اللحم	جرام ٧٥٠
العظم (على قدر ما يحمل اللحم)	١٢٥
ليترماء	٤..
ملح	٣٠.
جزر	١٥٠
بصل	٢٠٠
كراث	١٠
كرفس	٥٠

كبش قرنفل ١٥٠

لفت ٣٥

يشك كبش القرنفل في بصلة

ومن الناس من يضيف على المرقة ثوماً على اننا لانستحسن ذلك لان طعم الثوم قوي يفسد عطرية المرقة فضلاً عن انه لايمكن تقديمها لمريض

المرقة للآدب الفاخرة

يؤخذ من اللحم كيلوا وجرام ٥٠٠

من العظام ايكتو ٤

الماء ليتر ٤

الملح ٠٦٠

الجزر ٣٠٠

البصل ٣٠٠

الكراث ٤٠٠

الكرفس ٠٢٥

القرنفل ٠٠٢

اللفت ٣٠٠

فالمرقة لاهل المنزل تكفي بموجب الوصف الاول اربعة او خمسة اشخاص وهب كانوا اثنين فقط فيمكن بقاء المرقة الى الغد فضلاً عن انه يحتاج اليها للسلسا مع لحم البقر اذا سخناه

واذا نقصت المرقة عما ذكرنا فلا نسمي تلك مرقة اذ لايليق بها هذا الاسم

اللحم

لحم البقر الملايم المرقة هو الفخذ باقسامه

هذه الاقسام الاربعة وهي الجزء الاعلى من فخذ البقر ولا يبقى منه الا الساق

وعقدة الركبة وفي قطع ملحمة وغروية ومغذية كثيراً

وبعد هذه القطع يستعمل للمرقة لحم الكتف والساعد

هذه الاقسام في الاجزاء الاعلى من الكتف تصنع منها مرقة جيدة ومسلوق جيد وعلى كل فان الفخذ اولى للمرقة

وتصنع المرقة من عظام المثل ومنة اللحم الجيد للاكل على ان مرقته خفيفة لان المثل خير اللحم للمشوي والمقلي وليس به عظم بالكفاية لتكون مرقته دسمة

ومن عادة بعض المنازل الزاعمة انها لاتأكل مسلوق البقران تصنع المرقة من جوزة الساق وبئس الطريقة فليس من الجوزة وحدها مرقة حسنة فان مادتها الغروية كثيرة والمغذية قليلة

ولا باس من الجوزة لمن رغب في المرقة الخاثرة وعندها يضاف من الجوزة ٥٠٠ غرام على ما ذكرنا من الكميات المقتضاة للمرقة

وعليك بان يكون اللحم طرياً فان اللحم اليابس الناشف لاتكون مرقته على ما يرام من الجودة حتى ولا مسلوقه

طريقة صنع المرقة

اولاً . ابذل الجهد في تعمير النار

املأ الوجاق تماماً من الفحم فالقدر الذي حسنت ناره منذ البداية يستمرّ ثلث ساعات ولا يحتاج الى ان تمسه واذا اقتضى ان تقوي النار تجنب مزيد اشتعالها . فالنار القوية لاتوافق المرقة اصلاً فانها تتطلب ناراً هادية

غطِ الطنجرة لكن لاتحكم غطاها بل دعها مفتوحة نحو قيراطين فاذا كان الاناء محكم الغطاء تعكرت المرقة . انسل العظم من قطعة اللحم كسر العظام بالسكين الكبير ضع في الطنجرة العظام اولاً ثم اللحم فوقها وصبّ الماء المصفاة وضعها على النار وضف اليها من الملح ٦٠ او ٣٠ جرام واغلها ومتى اخذت تزبد بردها باضافة الماء البارد واقشط الزفرة عنها بملعقة مثقبة

واغلها ثلثًا واقشط الزفرة ثلثًا حتى اذا كان ذلك تكون المرقة خالصة من الزفرة وامسح حوافي الطنجرة جيدًا واضف الخضرة المذكورة اعلاه ذلك يوافق الغليان ودعها تغلي حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد بحيث لا يبقى الا ثلثها على النار كما قدمنا في باب الاعتبارات وغطِّ بقية النار بالرماد حتى يواصل الغليان خمس ساعات اذا كان الاناء كبيرًا وثلث اذا كان صغيرًا

ولا تدع النار تنطفي بحيث يبطل الغليان واذا اقتضى تجديد الفحم بالموقد احذر من مزيد الغليان فمن شروط حسن المرقة ان تكون نارها منتظمة الحال اي ان تكون على نار هادية درجتها واحدة

ومتى خثرت المرقة ارفع اللحم منها وضعهُ في صحن وذق المرقة فتعلم هل ملحها كافٍ للشوربا واذا اقتضى زيادة ملح فيكون ذلك في الجاط

يقتضي ان يكون ملح المرقة قليلاً ففي تسخينها في الغد يزاد ملحها ومتى تخثرت السلسة فلا يليق ان يتوصل ملحها الى اخر درجة مذ اليوم الاول

قشط الدهن

متى ابعدت الطنجرة عن النار اقشط الدهن عن المرقة ذلك لا بد منه للصحة وللطعام معًا وينبغي القشط بالملعقة الخصوصية لذلك ولكن حذار من قشط المرقة معها ويتم ذلك متى كانت الطنجرة في حالة الغليان وهي على حافة الموقد

واما الدهن الخارج من المرقة وغيرها من المطبوخات فمتى صفيته يصلح للقلي ويقس الدهن بوضعه على نار هادية ساعة ودعه يبرد نحو ربع ساعة ثم صفهِ بمصفاة

اعتبارات في الخضرة للمرقة

للخضرة فضل في المرقة فانها تصلح طعمها ولكن بشرط ان لا تستمر الخضرة في المرقة اكثر من الوقت المقتضى لنضجها ومتى نضجت اخرجها من الطنجرة

وضعها في الصحن

ولا يخفى ان الخضرة اذا استمرت مليًا في المرقة نقصت في طعمها ودليله انك تستطعم بالجزر والكراث واللفت اذا استمر طويلاً بالمرقة فان هذه الخضرة قد اخذت طعماً دسماً بخسارة المرقة لانها اخذت شيئًا من جوهرها بيد انه يعتني بالمرقة لاجل المرقة لا لكي تاخذ الخضرة خواصها

والخضرة في الربيع والصيف اطرى منها في سائر الفصول وتنضج من ثم بسهولة في الشتاء عسرة النضج وعليهِ يقتضي مراعاة الفصول في استعمال الخضرة في المرقة

في تلوين المرقة

نرى القوم عمومًا يسعون بان يكون للمرقة لونًا ذهبيًا ذلك لا يزيد في طعمها لكنهُ يروق للاعين تلك نقطة هامة في امر الطبخ

فمن رغب في تلوين المرقة يلتزم بان لا يغير في طعمها ولذا ننصح من رغب في هذا التلوين ان يتجانب فيهِ استعمال البصل المحروق والجزر المحروق الى غير ذلك من التوابل الملونة فانها تحول بالحري طعماً حريفًا وتغير في كنهها

وخير الملونات محروق السكر وافضله ما تصنعهُ بيدك وهاك كيفية حرقه

خذ من السكر الناعم نحو نصف ليبرة وضعها في توابة وذوبها وانت تحركها بملعقة خشب ومتى ذاب السكر جيدًا اغلهِ ساعة على النار وحركهُ بالملعقة من وقت الى وقت

ومتى صار للسكر المذوب لون احمر غامق امزجهُ بليترمن الماء البارد ودع السكر يغلى على نار هادية فقد جمد باضافة الماء البارد ودعهُ يبرد ثم ضعهُ في قنينة تسدها سدًا محكمًا واستعمل هذا المشروب حين الاقتضاء

ويقتضي ان يكون لهذا السكر المذوب لون الكابلي الغامق ذلك يتمُّ بما ذكرناهُ من تذويبهِ على نار هادية

ولوّن المرقة بهذا المذوب قبل ان تقدمها الى السفرة بخمس دقائق ولكن لاتستعملة في سلسات الفراريج وما شاكلها

في حفظ المرقة

الشرط الاول في حفظ المرقة قشط الدهن عنها وان تصفى جيدًا وقبل ان تعبيها وتسدها دعها تبرد وضعها في مكان بارد واحذر من رفع الغطاء عن الاناء المحفوظة فيه وتستمرّ المرقة ايام الشتاء محفوظة يومين وثلاثة لا يشوبها تغيير

اما في الصيف فيقتضي غليها في كل يوم وان تنظف الاناء جيدًا قبل ان تعبيها فيهِ

في اطالة الطبخ

هَلْ لا ينال المرقة زيادة دسامة اذا غليت سبع او ثماني ساعات من ان تغلي خمسًا لاغير

اجبنا كلاّ فانهُ تاتي ساعة يتم نضج اللحم بها فلا يزداد هذا اللحم دسامةً ولا رائحة فابقاؤها بالطنجرة بعد تمام نضجهِ يضرُّ بها من ان يزيدها تحسينًا

وعليهِ نقول انهُ لاجل الحصول على مرقة جيدة يقتضي ان ينضج اللحم نضجًا تامًا فلا يزاد ولا ينقص في نضجهِ بل يكون على قدر الاقتضاء

وقد عين خمس ساعات لطنجرة كبيرة ذلك على وجه التقريب اذ لايمكن ان نعطي في ذلك قاعدة مطردة فان من اللحم ما يقتضي زيادة في الطبخ ومنهُ ما يقتضي نقص ذلك حسب سن الحيوان وطبعهِ

واذا شئت ان تعرف هل نضج الطبخ ام لا فخذ بعد اربع ساعات او نحو الخامسة ابرةً تخيط بها الكروش والحاشي وجسها في المطبوخ فاذا خرقتهُ بسهولة يكون اللحم قد نضج وتكون المرقة قد استوفت شروطها

غيرها في المرقة

من رام الاختصار في الوقوف على ما يقتضي لصنع المرقة عليه ان يتصفح وهي الطريقة الاتية وهي انه لاجل الحصول على مرقة جيدة يقتضي ان تصنعها بفطنة وعناء فضع في طنجرة قطعة من الفخذ او الساعد والفخذ اجود واذا اضفت الى ذلك دجاجة فنعم الصنيع واملأ الطنجرة ماء بحيث تغمر اللحم. ويوضع اعتياديًا من الماء ليتران او ثلثة لكيلوغرامين او لكيلوغرام ونصف من اللحم واضف الى ذلك قليلاً من الملح وضعها على نار هادية قبل الغليان حتى تسخن الطنجرة شيئًا فشيئًا وترتفع حرارة الماء بالتدريج فتتوسع الياف عضلات اللحم وتحل المادة الغروية التي فيها وعندها يزيد القدر شيئًا فشيئًا فالمادة المغذية التي في عضلات لحم الحيوان وهي القسم الادسم فيه تحل رويدًا رويدًا فتعطي المرقة دسامة والمادة الالبومينية (هي مادة تحاكي زلال البيض) قسم العضلات الناشيء عنها الزبد اي الزفرة تتسع بسهولة وتصعد على وجه الطنجرة فيسعى برفعها واذا زدت في الغليان لاجل التخلص من الثفلة في اول وهلة تجمد المادة الزلالية في داخل اللحم وتحصل من ثم على مسلوق قاسٍ للاكل ومرقة لا دسامة ولا طعم لها

وبعد ان تكون قد رفعت الزفرة عن الطنجرة اضف عليها شيئًا من الجزر والكراث والبصل بعد ان تكون قد شككت في بعضها ثلاثة من كبش القرنفل ودعها تغلي شيئًا فشيئًا في بحر اربع الى خمس ساعات ويقتضي ان القدر يغلي غليًا بطيئًا وفي اصطلاح الطباخين ان يتبسم تبسمًا تلك عبارة تدل على كيفية الطبخ فاذا اعتمدت على هذه الطريقة تحصل على مسلوق طري وحسن الطعم وعلى مرقة دسمة ومغذية معًا

الفصل الثاني

في الشوربا

لابد في الموائد والمادب من الشوربا احتفالية كانت السفر او غير احتفالية وقد اعتبرها القوم مفتاح الطعام وباب المادب والشوربا على ضروب اخترنا اجودها فطارية وصيامية واكثرها استعمالاً في موائد المراتب العالية والمتوسطة وما دونها ومن وعى ما نقدمه من هذه الضروب وطريقة اعدادها يستطيع بعد ذلك ان يعد غيرها من الضروب الى ما لا نهاية له

قال في الشوربا من قلما يحبها انها هادمة لذة الماكل وانها مقدمة الغذا ولا يحتاج التصنيف الجميل الى مقدمة ذلك قول دل على ذكاء قائله لكنه وما شاكله من الاقوال لا يثبت في هذا الباب شيئًا فانما هو راي خصوصي وما على الذوق جدال فان العموم من طباخ شهير واكول كريم قد دافع عن الشوربا والحق يقال انها لدعوى تستحق الدفاع فتبيض وجه المدافع . قال بعضهم الشوربا من احسن عوامل الغذا قال اخر الشوربا للغذا كالباب او الرواق للبنا اي ليست الدائرة الاولى منه فقط بل يقتضي ايصالها وضمها فيه بل ان تسبك سبكًا يدل على حقيقة ما تكون تلك المادبة بحيث يقال يعرف المكتوب من عنوانه فمثلها مثل مقدمة الكتاب وفاتحة الرواية في المراسح فقد دلت المقدمة على ما في كتاب وضع والشوربا تدل على حذق الطباخ ومهارته

وانا لقائلون ان الشوربا شي حسن وقد طالما رغب فيها المدعوون وانه اذا اعتبرنا اشكال الطعام التي تقدم على الموائد يكون للشوربا المحل الاول ولذا يقتضي ان يعتنى بها اعتناء خصوصيًا وذلك لان الجلوس لابد لهم من ان يتناولوا ما يقدم لهم من الشوربا جيدة كانت او غير جيدة فعلى الثاني يجبرون على مناولة ما يكدر صفاهم ويعكس حظهم ويجعلهم ان لا يلتذوا بما يقدم لهم بعد ذلك من الاشكال لانهم ساوا الظن بحسن الغذا فلا يصطلح ظنهم

وان كذبتهم صلاحية الاشكال فقد تمكن التاثير منهم ولقد طالما لم نأكل بلذة بل بكره لتوهمنا الغذا أكرهًا ومهما يكن فان الشوربا الجيدة تلذ للجميع حتى لمن قلما يرغب في تناولها وفي ذلك اتفقت اراء واضعي التصانيف ومطالعيها فعليه قل لربات المنازل ومن تولى الطباخة دونكم ان تحسنوا افتتاح المادب لتاهبوا معد المدعوين كما يكتسب واضع التصنيف مصادقة مطالعيه و يرغبهم في مطالعته لحسن براعة استهلاله

فعليك اذًا ان تحث طباخك ومن تولى امر طباختك ان يسهروا كل السهر على المسلوق والمرقة وان يعتنوا كل الاعتناء في صنع الشوربا فلقد طالما تهاون القوم بها حتى في بعض المنازل العالية وانا تسهيلاً لذلك بادرنا لمساعدتهم في ما نصفه لهم من ضروب الشوربا وصفًا بسيطًا سهل الاجراء

الشوربا الفطارية

شوربا الخبز

ان هذا الضرب من الشوربا مع انه بسيط جدًا يتطلب شيئًا من العناية لايمكن الاضراب عنه وانا لقائلون قولاً حريًا بالاعتبار بل نحتج كل الاحتجاج على كل من يتهاون بامر الطبخ ولو في الاشكال المالوفة ولدى التروي التام تاكدنا ان الاشياء المالوفة تتطلب زيادة الاعتناء لكثرة استعمالها فمن اعتنى نجح ومن لم يعتن خابت مساعيه

خذ المرقة حين قشط الدهن عنها وهي تغلي ونزل الشوربا

فيكفي لاربعة اشخاص ليتر من المرقة و ٦٠ جرامًا من مادة الشوربا اما شوربا الخبز فتتطلب لكل من الاشخاص ١٥ جرامًا من الخبز واما شوربا العصير وزينة الخضرة فدون شوربا الخبز كمية حذرًا من ان تكون سميكة وكلما كثر المدعوون اكثر من المرقة والخبز بالنسبة الى عددهم واقطع الرغيف قطعًا كل قطعة غلظها سنتيمتر وضع هذه القطع في الشوربية وصب المرقة فوقها بحيث تغمرها وعندها

يضاف الى الشوربا السكر المذوب وتملح الشوربا اذا اقتضى

وتقدم الخضرة على صحن لوحدها على انها في اخر موسمها تكون قاسية وكثيرة العروق فعدم تقديمها اولى وتستعمل ايضاً للشوربا قطع خبز مقمر

شوربا العجلة

من الشوربا ما يسمونه شوربا العجلة او بنت دقيقتها راينا ذكرها ولو لم تكن توفيرية على انه لا بد من وصفها لظروف فوق العادة مثلاً في اوقات المرض او في غيرها حيث لا يسال بها عن الدراهم وهاك كيفية العمل

خذ من لحم البقر المبر ليبرة ١ ونصف دجاجة منسولة العظام واسحق ذلك كله وضعه في طنجرة مضافاً عليه من الملح جرام ١٠ وحلها بليتر ونصف من الماء واطبخها على نار هادية وحركها بجهد ومتى اخذت في الغليان زينها بالجزر واللفت والبصل والكراث والكرفس المفروم ودعها تغلي ٣٠ دقيقة ثم صفها وقدمها على المائدة

شوربا الشعيرية

يقتضي انتخاب احسن ما يكون من الشعيرية واجودها شعيرية ايطاليا

خذ ٦٠ جراماً من الشعيرية واغلها ٥ دقايق في ليتر واحد من الماء الغالي المضاف اليه ٤ جرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك صفها بمصفاة لاخراج الماء منها ثم القها في ليتر من المرقة الغالية وحركها بملعقة قشط الزفرة لئلا تجبل ودعها على نار هادية ٥ دقائق على حافة الموقد وقد تغطي من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغوة عنها وذقها لتعرف ملحها ذلك امر نوصيك به في كل ما نعده من المواكيل على اختلاف ضروبه ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية من اي طرز كانت كمعكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجينية وكثيراً ما يقدم مع الشعيرية صحن من جبن مبروشاً

غيرها

اغل في طنجرة بالمرقة او الزوم الصافي باقة بقدونس و بصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل ودعها ربع ساعة على النار حتى اذا كانت غالية ضع فيها الشعيرية بعد ان تكون كسرتها قليلاً لتكون قصيرة عن الملعقة في تناولها فيكفي اذ ذاك ربع ساعة لطبخها

شوربا التابيوكا

خير التابيوكا ما كانت هندية . اغلي ١٣ دسيلتر من المرقة واسكب في المرقة بيدك شيئاً فشيئاً ٤٠ جراماً من التابيوكا و باليد الثانية حركه بملعقة بخشا منعاً للتجبيل حتى اذا سكبت الكل ضع الطنجرة على طرف الموقد وغطها محكماً لئلا تجمد على وجهها قشرة ودعها تغلي على نار هادية ٢٠ دقيقة ثم اقشط الزفرة عنها وقدمها للمائدة

شوربا الارز

احسن الارز الذواني اغسل ٢٥ جراماً من الارز ثلث مرات واغلهِ في ليتر من الماء الغالي وحركهُ بالملعقة ثم ضعهُ بالماء البارد ثم صفها بصفاة واسكب الارز في ١٢ دسيلتر من المرقة الغالية ثم حركها بالملعقة كي تمتزج جيداً بها ودع الطنجرة بعد ان تغطى ثلاثة ارباعها ٢٥ دقيقة على حافة الموقد حتى يعطى الارز وقتاً لينفلش ثم اقشط الزفرة عنها وقدمها على المائدة

غيرها

خذ من الارز ١٢٥ جراماً ونقهِ واغسلهُ مراراً بالماء البارد وافركه بيديك وسقِ الارز بالمرقة شيئاً فشيئاً واطبخهُ على نار هادية واحذر ان تحركهُ اثناء الطبخ اذ يقتضي للارز ان يكون صحيحاً حتى اذا نضج ضعهُ في الشوربا واضف اليهِ المرقة وقليلاً من الزوم مغلياً وبهذه الوسيلة تحصل على شوربا

رائقة صافية بيد انهُ اذا سقي الارزمرة واحدة اثناء طبخه تكون الشوربا عكرة مكمودة لا تروق للنظر

شوربا الارز بالحليب

نصنع شوربا الارز بالحليب بخلط الارز بالحليب وشوربا مستحلب اللوز باضافة ست لوزات مرة مسحوقة مع قليل من الحليب المغلي واعصرها لتستخلص حليبها واضفهُ بعد ذلك الى الشوربا

شوربا الارز بعصير البندوره

هذه الشوربا تصنع على مثال شوربا الارز الفطارية على انهُ يزاد عليها فقط عصير البندورة ومن ثم خذ اثنتي عشرة بندورة واعصرها وصفها بمخل من شعر وصب هذا العصير في الشوربا قبل ان تقدمها بخمسة دقائق

شوربا الارز

خذ الارز ونقهِ واغسلهُ واطبخهُ على ما ذكرنا اعلاه مضيفاً عليهِ شيئاً من الزعفران وثلث فلفلات حمر مسحوقة ثم قطعة من السمن قليلاً او قليل من نخاع البقر المذوب وقدمهُ على جاط مع مرقة خاثرة موضوعة لوحدها في شوربية

شوربا السميذ

يجب انتخاب السميذ العال وكثيراً ما يكتسب السميذ طعماً رانخياً وغبرة ورطوبة تنزع المرقة

اسكب ٥٠ جراماً من السميذ في ١٢ دسيلترمن المرقة الغالية وانت تحركها بملعقة اليخنا حتى اذا امتزج التميذ غطِ الطنجرة جيداً وضعها على حافة الفرن ٢٠ دقيقة واسع بانها تغلي مليّاً على نار هادية

شوربا الخبز المفتت

ضع في طنجرة ١٢ دسيلترمن المرقة و٦٠ جراماً من خبز تكسره لا تقطعهُ

لان الخبز المقطع لا يبتل بسهولة وعكسه الخبز المكسر ودعه يغلي برفق ٢٠ دقيقة وانت تحركه بملعقة خشب ومتى ذاب الخبز تماماً وصارت الشوربا خاثرة قدمها للمائدة

غيرها

خذ لب الخبز الطري وضعه في طنجرة فيها ماء يغمره حتى يبتل جيداً ومعه ٥٠٣ جراماً من السمن الطري والفلفل والملح واغلوه ساعة على حافة الموقد او على نار هادية لئلا يلصق وعندما تقدمه على المائدة واضف اليه روبة من صفار اربع بيضات محلولة بقليل من الحليب والزبدة المقطعة قطعاً صغيرة ولا تكون هذه الشوربا سميكة كثيراً ومن الناس من يصفي هذه الشوربا على انها تخسر بذلك جانباً من خواصها

شوربا الملفوف

شوربا الملفوف موافقة في كل الفصول . خذ ملفوفة صغيرة وانزع منها اوراقها الاولية لانها قاسية واقطعها اربع قطع واغسلها بالماء جيداً وذبلها بالماء الغالي نحو ١٠ دقائق مع ٣ ايكتو من اللارد (شحم الخنزير) ثم انقعها بالماء البارد الكثير وبهاتين العمليتين يسهل هضمها حتى اذا انتقعت جيداً ونظفت اعصرها جيداً كي تخرج الماء منها ثم لث كل قطعة منها بالملح والبهار وحضر

باقة مزينة ١ . جزر جرام ١٠٠ . بصل » ١٠٠ . ملح ١٥

كبوش قرنفل مشكوكة في بصلة ٣

ضع اربع قطع الملفوف في طنجرة تسع من الماء ليتر ٤ ومعها باقة وجزر و بصل وضع على الملفوف ٥٠٠ جرام من شاكلة البقر

ايكتو ٣ من اللارد الصغير المذبل مع الملفوف واضف من الماء ليتر ٢ واغلها وانزع الزفرة عنها جيداً ودعها تغلي ٣ ساعات على حافة الموقد واخرج اللحم والخضرة والملفوف واقطع قطع الملفوف قطعاً صغيرة حتى تكون

مقسمة جيداً في المرقة وضعها في الشوربة بعد ان تكون قد وضعت بها ٣٥ جراماً من الخبز واسكب المرقة فوقها وقدمها للسفرة

شوربا الخس

هذه الشوربا يمكن صنعها في كل الفصول

خذ من المرقة الفطارية ١١ دسيلتر ونقِ ٢٠٠ جرام من الخس من الورق اي ارفع ورقها لانهُ قاسٍ ولا تبقِ الا اضلاعها وذبلها بالماء الغالي ١٠ دقايق ثم اغمسها بالماء البارد ثم اعصرها قوياً حتى تخرج الماء منها وتصير ناشفة وضعها في طنجرة واضف اليها ٣ دسيلتر من المرقة الفطارية وضعها على نار هادية حتى تختر المرقة واحذر من ان يلصق الخس بالطنجرة ذلك لا بد منهُ اذا كانت النار قوية وضف عليها ٨ دسيلتر من المرقة واغلها حتى اذا غلت غلية واحدة ضعها على حافة الموقد ١٠ دقايق وضع ٤٠ جراماً من الخبز في الشوربة على مثال الشوربا الفطارية واقشط الرغوة عن وجهها واغمس الشوربا وقدمها للمائدة

الفصل الثاني

في الشوربا الصيامية

خذ سمن جرام ٦٠ . جزر ١٢٥ . لفت ١٢٥ . كراث ٥٠ . بصل ٥٠ كرفس بعروقهِ ١٢ ملفوف ٣٥ خس ١٠ حميض ١٠ روس ورق الكزبرة ٥ .

حف الجزر واللفت ونقِ الكراث والكرفس والبصل والملفوف ونظفهُ واغسل وامسح كلاً منهُ واقطع كلاً من الكراث والكرفس والبصل والجزر واللفت والملفوف قطعاً طول احداها ٢ سنتيمتر وعرضها ٢ ميليمتر وضع هذه الشبكات في طنجرة ومعها السمن حافظاً الحميض والخس والكزبرة جانباً وحمرها على نار قوية وحركها بالملعقة حتى تصير الخضراوات المذكورة بلون الكابلي الغامق وسقها بدسيلتر ١٢ من الماء واضف اليها شيئاً من الملح

والفلفل ودعها تغلي على حافة الموقد ٣ ساعات على نار هادية لئلا تعتكر كثيراً حتى اذا اخذت بالغلي اضف الحميض والخس والكزبرة التي لو وضعتها في الطنجرة في وسائر الخضرة في وقت واحد لمنعتها بسبب عصيرها من ان تقلى بالسمن واسكبها بالشوربية وقدمها للمائدة

وتوكل الجوليان غالباً بالخضراوات فقط ويضيف بعضهم قطع الخبز المقطعة على نسق الشوربا القطارية

وتصنع هذه شوربا الجوليان قطارية ايضاً واستحضارها كاستحضار الصيامية على ان القطارية تضع بالمرقة والصيامية بالماء ويقتضي في القطارية ان لا تسهو من المرقة فان كان لها ملح فلا تكثر منة للشوربا

شوربا البصل

خذ ٢٠٠ جرام من البصل ونقها واقطع البصلة قطعتين ثم وافرز منها طرفيها لصلابتها ثم اقطع البصلة عرضاً قطعاً رقيقة ذات غلظ واحد لكي يكون نضجها واحداً وذبلها ١٠ دقائق بالماء الغالي دفعاً لحرافة طعمها ثم صفها من الماء وضع في طنجرة ٣٠ جراماً من السمن وقلها على نار قوية ومتى اشقر البصل اضف اليه ٣٠ جراماً من الطحين (ملعقة كبيرة) ودعها ٢ دقائق على النار

ثم اضف اليها الملح والبهار وحركها على النار حتى تغلي واتركها ٥ دقائق على حافة الفرن وذق ملحها وضع في الشوربية جرام ٦٠ من الخبز و ٣٠ من السمن صب المرقة على الخبز وحركها بالملعقة خفيفاً حتى تذوب السمن وقدمها على المائدة ومبروش الجبن على حدته

تنبيه . ان الوقت الذي تصرفة في تذبيل البصل بالماء الغالي تربحة فيما بعد بسهولة قليه بالسمن وللتذبيل فائدة اخرى وهي ان يجعل البصل سهلاً للهضم

شوربا البصل المعقدة بالبيض

تصنع شوربا البصل معقدة بالبيض فتستحضر المرقة وتغمس الشوربا على ما ذكرنا قبلاً واكسر ٢ بيضات وافصل زلالها من صفارها وضع كلاً منها في صحن لوحده واضف الى الصفار ٣٠ جراماً من السمن ومعه دسيلتر من الشوربا التي في الشوربية وحركها بالملعقة حتى تمتزج المرقة والسمن والبيض معاً وصبها بالشوربية وحركها ثانية وقدمها للمائدة وهذه العقيدة في الشوربية تصنع بمزيد السرعة وذلك حال تقديمها للسفرة

شوربا الحميضة

خذ من الحميض ١٠٠ جرام و٢٥ من الكزبرة و٥٠ من الخس ونقها كلها واغسلها جيداً وافرمها وضعها في طنجرة ومعها ٢٥ جرام من السمن و٢ قبضات ملح و ا فلفل وقلها على النار وحركها بملعقة خشب كي تذوب الحشائش وبعد ٥ دقائق اضف اليها ٣٠ جرام طحين وبعد ٥ دقائق اخرى سقها بليتر من الماء وحركها الى ان تغلي لئلا يجمد الطحين ودعها ١٥ دقيقة على نار هادية على حافة الفرن

وضع في صحن بيضتين تخفقها دقيقتين كخفق العجة واضف الى ذلك ٦٠ جراماً من السمن وحركة حتى تذوب السمن وضع ثانية دسيلتر من المرقة اغمس الشوربا . اضف اليها الروبة اي البيضات التي مزجتها بالمرقة وحركها دقيقة ثم قدمها للمائدة

تنبيه . قلنا اخفق البيضات جيداً ذلك لئلا يجمد زلالها قطعاً

في اثناء شهر ايلول وتشرين الاول وتشرين الثاني الحميض يزداد حموضة وعليه استعمل نصف الكمية منها بالاشهر المذكورة . وفي المنازل يعوضون عن الحميضة الخضرا بالمكبوسة وافضلها ما كبسته في ايلول وتشرين بيدك

شوربا الكراث

شوربا الكراث مقبولة اذا كان الكراث طريًا

خذ ٢٠٠ جرام من الكراث وقطعها شبكات من ٤ سنتيمتر طولاً و٢ عرضًا وقلها في ١٥ جرامًا من السمن حتى تكتسب لونًا اشقر وسقها بليتر من الماء واضف اليها ٢ قبضات من الملح و٢ من الفلفل واغلها ومتى ظهرت فقاقيعها ضعها على حافة الموقد ٣٠ دقيقة

وقطع في الشوربية ٤٠جرامًا من الخبز قطعًا من ٢ الى ٣ سنتيمتر وحضر صفارين من البيض في اناء لاجل العقيدة وسقها بدسيلتر من الحليب البارد واضف ٣٠ جرامًا من السمن وحركها ليمتزج الكل معًا واغمس الشوربا واسكب العقيدة باليد الواحدة وحرك الشوربا بالثانية في الشوربية ومتى ذابت السمن تمامًا تم الشوربا وعندها قدمها للمائدة

شوربا البطاطة والكراث

نقِ واغسل ١٠٠ غرام من الكراث على ما ذكرنا اعلاه وقلّ وسقِ وملح وبهر كذلك واضف ١٠٠ جرام من بطاطة صفراء منقاة ومغسولة ومقطعة قطعًا كبيرة واغل البطاطة برفق حتى تنضج واقطع ٢٠ جرامًا من الخبز شبكات رقيقة والقها في الطنجرة ومعها ٢٠ جرامًا من السمن وحركها حتى تذوب السمن وقدمها للمائدة

شوربا عصير العدس

خذ ٤ دسيلتر من العدس الناضج الاشقر يكون غلة سنتهِ كذلك جميع الحبوب التي تستعمل مرقتها للشوربا

اغسل العدس بالماء الفاتر وضعهُ في طنجرة ومعهُ ماء ليتر ونصف بصل صحيح ٢٥ جرامًا كرفس ٢٠ جزر ٢٥ ملح ١٠ واطبخ حتى اذا غلي العدس غطِ النار ثم دع الطنجرة تغلي رويدًا رويدًا حتى تنضج ومتى كبست على عدسة

وانكسرت تحت اصابعك يكون النضج قد تم ولاجل ان تلين العدس وتسهل النضج صب من نصف ساعة الى نصف اخر ربع كباية من الماء البارد بحيث لا تسكب اكثر من كباية وبعد ان تصب الماء البارد دعها تغلي وكان الاقدمون ينقعون الحبوب التي يرام اخذ مرقها منذ المساء فعوض عن ذلك اضافة الماء البارد

ومتى نضج العدس صفه بصفاة واحفظ عصيره وصفه ثم اعصره او اهرسه تحتها بصحن من فخار وسقه بجزء من المرقة مرارًا حتى يتصفى العدس بسهولة

ومتى صار العصير اسكبه في الطنجرة حتى اذا اخذ بالغلي ضعه على حافة الموقد نحو نصف ساعة وحركه بملعقة من خشب ليلا يلصق العصير وقطع ١٥ جرامًا من الخبز في الشوربية واضف ٦٠ جرامًا من السمن واسكب العصير على السمن والخبز وحرك بالملعقة لكي يذوب السمن وقدم للمائدة

عصير اللوبيا البيضاء

خذ ٤ دسيلتر من اللوبياء البيضاء بنت سنتها واصنع عصيرها كما صنعت عصير العدس

عصير اللوبيا الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء اجودها واحذُ في عصيرها كما حذوت في عصير العدس

عصير البزيلا

خذ ٥ دسيلتر من البزيلا الخضرا وضعها في طنجرة وغمرها بليتر ونصف من الماء واضف ٥ جرامات من الملح دون بهار وما تبقى اسلك فيه مسلك عصير العدس

خذ ٨٠٠ جرام من القرع ونقها على ما ياتي اي اخرج اولاً البزر من داخلها وارفع القشر عنها بغلظ نصف سنتيمتر وقطعة قطعًا مربعة من ٤

ستيمتر وضعها في الطنجرة ومعها من السمن ٣٠ جرامًا من الملح شمة ١ من السكر ٣٠ جرامًا من الماء وسيلتر ٣ ودعها على النار ساعتين ثم ضعها في صحن وضعها في الطنجرة ومعها ٦ دسيلتر من حليب تكون قد غلينه (الحليب غير المغلي كثيرًا ما يحمض) ودعها تغلي حتى اذا صارت المرقة الاولى اسكب في السوربية وقد وضعت فيها ١٥ جرامًا من الخبز المقطع قطعًا وقدمها للمائدة

اعتبارات في شوربا العصير

ان كنا قد جعلنا عيارًا في عصير الخضرة فذلك على وجه التقريب فقد تكون هذه الكمية تارة قليلة في بعض الخضر وتارة كثيرة في غيرها فمن الخضر ما يخثر ويعقد اكثر من سواه ولاجل مداركة هذا الخلل اضف من مرقة الخضرة على الشوربا لكيلا تكون غليظة وعند عدم وجود مرقة الخضرة بادر الى الماء ولكن لا تزد منها على الليتر فانهُ عيار لاربعة اشخاص

والعصير عصيران احدهما للشوربا والاخر لاشكال الطعام فالاول سائل على ما يقتضي للشوربا والثاني يقتضي ان يكون جامدًا ذا قوام على ما نذكره في فصل اشكال الخضرة

الارز والشعير لشوربا العصير

يستعمل في شوربا العصير الارز بدلاً من الخبز ويقتضي لشوربا اربعة اشخاص ٣٠ جرامًا من الارز

فاغسل الارز جيدًا بالماء البارد ثم اطبخ حتى ينقع بماء قدرها ٢ دسيلتر وفي ٢٠ دقيقة يكون الارز ناضجًا وضع الارز بالعصير واضف اليهِ ١٥ جرامًا من السمن بالسويرة وحركهُ وقدمه تلك طريقة يقتضي اتباعها في استحضار الشعير وغمره بماء قدرها ٦ دسيلتر لا غير واضف اليها ٨ جرامات من الملح وضعها على نار هادية ساعة ونصف وصفها جيدًا في المصفاة واخلط الشعير بالعصير

مضيفًا الى الشوربية ١٥ جرامًا من السمن على ما ذكرنا في الارز

شوربا بالارز والحشائش

حميض ٥٠ جرامًا خس ٥٠ كزبرة ٥٠ نقي ونظف واغسل وافرم على ما ذكرنا في باب شوربا الحميض وضع هذه الحشائش في طنجرة تسع ليترين من الماء ومعها ١٥ جرامًا من السمن و١٢ من الملح و٢ من الفلفل وقلها ٥ دقائق واضف اليها ١٤ دسيلترًا من الماء ودعها تغلي على حافة الموقد ١٥ دقيقة وضع ٦٠ جرامًا من الارز المغسول جيدًا وحركها بالملعقة كي يختلط الارز جيدًا ودعها على نار هادية نصف ساعة وعند تقديمها للسفرة ضع في الشوربية ٣٠ جرامًا من السمن واسكب ما فيها بالطنجرة وحركها وقدمها وكذلك تصنع شوربا الشعيرية من كل الانواع

الارز بالحليب

اغسل واسلق ٦٠ جرامًا من الارز الجيد وبرده بالماء البارد بعد سلقه وصفه واغله بطنجرة تسع ليترين بكمية من الحليب قدرها ١٢ دسيلترًا

اسكب الارز في الشوربية وحركه بالملعقة لئلا يجمد واضف ٥ جرامات من السكر و٥ من الملح ودعها نصف ساعة على نار هادية ثم قدمها للمائدة

اعتبارات

قد وضعت من السكر والملح شيئًا قليلاً اذلا بد للارز بالحليب من الملح والسكر على انهُ يزاد في السكر او الملح حسب ذوق المدعوين فمنهم من احبهُ وافر السكر ومنهم من رأى ان يكون الملح ظاهرًا واذا لم تنشأ الارز مفتحًا فيكفي ٢٠ دقيقة لنضجهِ وقس على ذلك كل شوربا بالحليب والشعيرية والسميذ الخ فانما طريقة استحضارها واحدة

حريرة

ضع في طنجرة ٣٠ جرامًا من الطحين محلولاً باربعة دسيلترات من الحليب

واحذر من تجبيل الطحين واضف الى ذلك قبضة من الملح و٥ جرامات من السكر ودعها تغلي ٢٠ دقيقة وانت تحركها بملعقة خشب لئلا تلصق بالطنجرة واذا سمكت كثيرًا اضف اليها الحليب حتى ترتخي ومتى نضجت الحريرة تكون خاثرة بحيث تجمد على الملعقة ومن الطحين ما يعقد اكثر من غيره ولذا اشير باضافة الحليب مجانبة لمزيد غلظ الحريرة ويليق بالحريرة خير سميذ من الحنطة فانهُ سهل على المعدة لا سيما في الاحداث

(حرّاق اصبعه)

ضع ١٤ دسيلترًا من الماء في طنجرة واضف اليها ٥٠ جرامًا من الخبز المفتت صغيرًا وقبضة ملح و٢٥ جرامًا من السمن وضعها على نار قوية حتى اذا اخذت بالغلي حركها بملعقة خشب لئلا تلصق بالطنجرة وضعها تنطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحركها. وضع في قصعة ٤ صفارات بيض محلولة بنصف دسيلتر من الحليب واضف الى ذلك ٣٠ جرامًا من السمن وضع النقيع المذكور في الشوربية وقدمها للمائدة

تنبيه . اذا عقد النقيع كثيرًا اضف اليهِ نصف دسيلتر او دسيلترًا من الحليب بحسب الاقتضاء

شوربا السمك

لاجل صنع هذه الشوربا يقتضي لكل مدعو من ٢٥٠ الى ٢٧٥ جرامًا من السمك . خذ اسماكًا مختلفة الاجناس كالموري وغيره . وكلما كثرت اجناس السمك كانت الشوربا زكية فاخرة على انهُ يقتضي مجانبة الكثيرة الدهن او الزيت وضع في الطنجرة اقداحًا من الماء على قدر عدد المدعوين وقدحًا كبيرًا من الخمر الابيض وقدحًا من زيت الزيتون وبصلتين مقطعتين قطعًا وراسين من الكراث المفروم واربعة روؤس من الثوم والبقدونس المفرومين ناعمًا وقليلاً من قشر البرتقال او الليمون الحامض وملعقة من الزعفران

وكبشين من القرنفل وورقتين من الغار وملحًا وبهارًا وعلى هذه الاستحضارات ضع السمك بعد ان تكون قد نظفته وقطعته وحرك ذلك كله وضع الطنجرة على نار قوية (فلا يوافق خمود النار فيبطل الغليان) ودعها نصف ساعة وقدمها في شوريية وخذ السمك في ملعقة لئلا يتفتت

ومن الناس من يغمس احيانًا قطعًا من الخبز بالمرقة ويقدم السمك وحده في صحن ويطبخون احيانًا اسماكًا اخر صغيرة قبل الوقت وياخذون منها مرقة دسمة يستعملونها بدلاً من الماء وكثيرًا ما يطبخون هذه الشوربا في مقلاة بدلاً من الطنجرة وذلك على نار من الحطب قوية فتعلو المقلاة من كل ناحية وجانب تلك خير الطرق فالمقلاة خير من طنجرة النحاس ولهيب نار الحطب خير من الفحم فيكون الغليان سريع فتنطبخ الشوربا بسرعة وتجمع بين السرعة وحسن النضج

الفصل الثالث

في ما يصلح من الشوربا ان يكون فطاريًا او صياميًا

شوربا الملفوف . نقِّ ملفوفة وعرِّها من ورقها واقطعها اربع قطع واضلاعها الكبيرة قطعتين واخرج جذرها ومتى طابت المرقة خذمنها في طنجرة واطبخ الملفوفة وزد عليها باقة من الكرفس ولا تطبخ الملفوف ولا الكرفس في قدر المرقة فانهما يحولانها طعماً حادًّا غير مقبول فلا تصلح بعد ذلك لعمل السلسة واصنع الشوربا مستعملاً قشر الخبز بمعزل عن الفتات واغمس الشوربا بالمرقة في الطبين وضع الملفوف فوقها واخرج من قدر المرقة ما بها من الجزر والكراث واضفه الى الملفوف

غيرها

شوربا الملفوف المتمايزة . قطع الجزر واللفت قطعًا تروق للناظر هيئتها وقطع الكراث المنقى قطعًا طولها من ثلثة الى اربعة سنتيمتر واقلِ الكل

واحد السمن او بدهن المرقة والسمن اولى ونقّ من الملفوف خباره وقطعة اربعًا السكذبلة بالماء الغالي حتى تذهب حرافتة ثم غطسه بالماء البارد واعصره عصرًا متينًا حتى تخرج منة الماء واضفة الى الخضر الاربع وواصل قلبة ومتى تشرب السمن اضف اليه باقة كرفس وضع عليه مرقة كافيـة حتى اذا نضجت الخضر اقشط الزفرة عن الشوربا المغموسة واهبها بحيث تستمر الخضرة على الخبز ولك ان تزيد عليها البزيلا في اوانها واذا وجد زوم استعملة تقوية للشوربا وهو يخولها لونًا وطعماً مقبولين ولدي عدم الزوم يستعمل للتلوين محروق السكر محلولاً بالماء او بصلة محروقة على ان الزوم مفضل عليهما لانهما لا يروقان للجميع

شوربا الملكـة

خذ ما تبقى عندك من حطام الطائر او الدجاج او الديك الهندي (واذا لم يكن من ذلك ما يكفي فاضف عليه من لحم العجل المشوي) وانزع منها الجلد والعظام وخذ نحو ثلاث ملاعق من الارز واسلقة حتى ينهرس حبة بسهولة وافرم اللحم واسحقة والارز معًا ثم خذ من القدر مرقة لم يدخلها الا الجزر والبصل وضع المرقة في طنجرة مع عظام الطيور وجلدها واغلها نحو نصف ساعة وصفّ هذه المرقة بخرقة ناعمة وحل فيها عصيد الطيور وليكن لونها عنبريًا ولتكن كسائر شوربا الحصير خاثرة ودعها تسخن على نار هادئة حتى اذا حان اوان تقديها زد عليها قدحًا كبيرًا من الكريما المضاعفة وضع في الشوربية قطع خبز مقلية بالسمن واسع بان تكون الشوربا مصطلحة بالملح ثم قدمها للمائدة

شوربا جوليان فطارية

خذ اربع جزرات واربعة رؤوس لفت وستة من الكراث وستة من البصل وقلب كرفس وبزيلا وخس وحميض وكزبرة وقطع الاصول والعروق شبكات رقيقة من قيراطين الى ثلاثة طولاً وشق البصلة شطرين ثم قطعها قطعًا نصف حلقة واضف البزيلا اذا وجدت واقل هذه الاصول والعروق كلها بالزيت عشر دقائق ثم ضع كفاتها من المرقة حتى تغمرها واضف اليها

قليلاً من الزوم ان وجد وضعها ساعة على نار هادية وقبل ان تقدمها للمائدة بعشر دقايق اضف اليها حفنة من خس واخرى من الحميض ونصف حفنة من الكزبرة المفرومة

شوربا فوبان

هي كشوربا جوليان والفرق بينهما ان الاصول والعروق تقطع في جوليان شبكات وفي يوبان اقماعًا اي كشاتبين ولا يدخل في كلتيهما الخبز

شوربا ربيعية

هي شوربا لا يمكن صنعها الا في ايام الربيع اي في نيسان وايار وحزيران وهي الذ واذكى والطف شوربا متى استوفت شروطها لكنها تتطلب مزيد العناية

قطع الجزر بهيئة الزيتون واللفت بهيئة الثوم ولك ان تشكل في هيئاتها وقشر قدر ذلك من البصل الصغير ومثل ذلك من لبلوب الهليون والقرنابيط المقسم باقات صغيرة ومثلة من اللوبيا الخضرا المقطعة وكذلك من البزيلا ذبل كلاً من هذه الخضر لوحده بالماء الغالى والملح ثم برده بالماء البارد ثم اصنع الشوربا على ما ياتي

خذ من المرقة الخاثرة او الزوم المغلي وضع عليه باقة من الكرفس واطبخ اولاً الجزر واللفت ثم البصل الصغير حتى اذا نضجت اضف اليها بقية الخضرة التي تكون قد نضجت اكثر النضج في تذبيلها والق عليها المرقة واحذر من ان تنضج هذه الخضر نضجًا يحولها الى عصارة اما اللوبيا والبزيلا فلا بد ان تستمر اخضرا وبين ومرقة ذلك تكون رقيقة او خاثرة و يضاف الى جميع شوربا الخضر قليل من السكر نزعًا لحديتها فانها لا تزول ولو بولغ بالتذبيل

شوربا كارسل

لا فرق بين هذه الشوربا والشوربا الربيعية الا بان يزاد عليها خسات كاملة مطبوخة بين شرحيتين من اللحم ،

شوربا كرسي

هي شوربا شتوية سليمة مغذية . خذ عشرين جزرة حمرا ونظفها واقشر الاحمر عنها واقطعها قطعًا رقيقة ولا تضع قلبها فانهُ اصفر وقاس واضف اليها ست بصلات كبيرة وقلب كرفس واربع كراثات مقطعة كما ذكر واقل هذه الاصول بالسمن ومعها قدر الجوزة من السكر ولا تدعها تحترق ثم اغمسها بالمرقة الكافية ومتى نضجت صفها بالمنخل وليكن هذا العصير خفيفًا نوعًا وضعها على حافة الموقد ١٥ دقيقة لكي تنشط الزفرة عنها واقل بالسمن لب الخبز المقطع قطعًا متساوية واسكب عليها العصير

وعلى هذا الطرز تصنع جميع ضروب الشوربا بالعصير ومن ثم لا يقتضي الشرح في كل منها على حدتهِ فانا رغبنا في الطرق البسيطة تسهيلاً للماخذ ومجانبة للاعادة . فتصنع شوربا كرسي على ما ذكر بعصير الجزر و بعصير اللفت شوربا برتيان . بعصير البزيلا الخضرا شوربا دارتوا و بعصير اللوبيا الحمراء شوربا كوندة و بعصير اللوبيا البيضا شوربا رستان و بعصير العدس شوربا شانتلي

شوربا الجزر الجديد

خذ الجزرات الاكثر احمرارًا واجعل لها بالسكين او بغيرها هيئة تروق للنظر او قطعها قطعًا تحاكي ريش الاوز طولها نحو ثلاثة قراريط وذبلها اولاً ثم بردها ثم اقلها بالسمن مع قليل من السكر واعصرها من الماء واغمرها بالمرقة واضف اليها قليلاً من الزوم ان وجد كي يحول الشوربا توامًا . وعلى هذا الطرز تصنع ضروب الشوربا المذكورة انفًا وانما نسميها باسمها مجانبة للتكرار

اولاً . شوربا اللفت مقطعه قطعًا متساوية مذبلة ومقلية بالسمن . ثانيًا شوربا الكراث مقطعة ومذبلة ومقلية بالسمن . ثالثًا شوربا البصل الصغير الابيض مذبلة فقط . رابعًا شوربا البلوب المليون مذبلة . خامسًا شوربا البزيلا

شوربا الحشائش

خذ كراثتين وخستين وحميض وكزبرة وافرمها فرماً خشناً واقل بالسمن اولاً الكراث ثم الخس والحميض ثم الكزبرة ومتى ذابت هذه الحشائش اغمسها بالماء الساخن او بمطبوخ البزيلا وهذا اولى واضف اليها الملح والبهار ودعها تغلي نصف ساعة ثم اضف اليها روبة من ٤ صفارات بيض محلولة بقليل من الحليب وقطع صغيرة من الزبدة

شوربا البصل بالدهن او بالسمن او بالحليب

خذ اثنتي عشرة بصلة وقطعها شرائط وضع ٣٥٠ جراماً من السمن في طنجرة وحرقصها واضف اليها ملعقة طحين وحرقصها ثم ضع البصل وحمرها حتى اذا انقلت كلها وكادت تنضج اغمسها بالمرقة او بالماء البارد او بالحليب المغلي وبهرها وملحها واضف اليها قليلاً من السكر اصلاحاً لحدية البصل

شوربا عصير الحميض

ذبل الحميض بالماء الساخن وافرمه ناعماً وضع في طنجرة ليترين من الماء ومن السمن ٣٥٠ جراماً وملعقة كبيرة من عصير الحميض وملح وفلفل ومتى اخذت هذه الشوربا بالغلي عقدها بستة صفارات من البيض محلولة بالحليب مضيفاً اليها قطعاً صغيرة من الزيت واغمس الخبز وقدم للمائدة

تنبيه . ان مرق اللوبيا والبزيلا مفضل على الماء واذا شئت هذه الشوربا فطارية استعمل لها مرقة اللحم . ولدى السرعة افرم حفنتين من الحميض واقله بالسمن واختم على ما تقدم لكن العصير مفضل

شوربا الكستنا

خذ خمسين او ستين كستناية واقشرها واطبخها بالماء والملح وانزع قشرها الاخير وضعها في هاون واغمس بالمرقة قطعة من الخبز قدر ربع كمية الكستنا واضفها الى الكستنا واسحقها معاً ثم مرقة مغلية تكون قد غليت بها حطام جمال

مشوية ان وجد والا فعظام غنم وحل المصير بهذه المرقة ثم صفه بالمنخل واحفظها ساخنة ثم صبها على قطع الخبز المقطعة ارباعًا والمقلية واضف اليها قليلاً من الملح وشيئًا من السكر وعند تقديمها للسفرة عقدها بقطعة من الزبدة قدر بيضة . ذالك يحوّلها دسامة

خبز بالمرقة

خذ قشر الخبز وقطعة وخذ رغيفًا من الخبز الافرنجي وانزع منهُ لبّهُ واغمسهُ برهة في دهن المرقة ثم ضعهُ على قشر الخبز التي تكون قد نضجته ايضًا بدهن المرقة وتبله بالملح ودعه يتقمر بالفرن وصفّ الدهن جيدًا وقدمهُ في قصعة والمرقة لوحدها في الشوربية او خذ قشر الخبز المقمر واسكبه بالشوربية وصب المرقة الخاثرة عليهِ واقشط الزفرة جيدًا وقدم للمائدة

غرنور

هو ضرب من الشوربا ومن شروطهِ ان يكون ركنهُ دائمًا مقمرًا وتكون هذه الشوربا فطارية او صيامية فالفطارية هذه صورتها . خذ الملفوف وقطعهُ اربعًا وذبلهُ بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد واكبس عليهِ وصفّهِ من الماء وضعهُ في طنجرة في قعرها قطع من شحم الخنزير واضف ساق عجل وجزرات وبصلات وبقدونس بعروقهِ وغطّ الكل بقطع اللارد ثم اغمره بالمرقة وضعها على نار هادية حتى اذا نضجت قطع خبزًا في صحن عميق وانقعهُ بالمرقة وعندها صفّ الملفوف من الماء ورش في قعر قصعة كميات من اجبان مختلفة وابسط فوق المرشوش منها اولاً طبقة من الملفوف ورشهُ بمرشوش الجبن ثم طبقه بالخبز المنقوع ورشهُ بالجبن ولا تزل كذلك حتى تمتلي القصعة وتكون الطبقة الاخيرة من الملفوف ورشها بالجبن رشًا بليغًا وضع هذه القصعة اما بالفرن او بفرن صغير على نارين ودع هذه الشوربا تتقمر على مهلها حتى تقدمها الى المائدة ساخنة جدًا

اما الصيامية فتكون على ماذكرنا من الاستحضار على انهُ تستعمل لها مرقة

صيامية بعصير البزيلا اليابسة المضاف اليه الكرفس والجزر والبصل وتصفى
هذه المرقة بالمنخل اما الملفوف فيطبخ بالزيت و يغمر بالمرقة الصيامية

اعتبارات في الشوربا

قد اطلنا المقال في الشوربا ولم نستوف شروطها لكثرة اشكالها على اننا اكتفينا بذكر ما يروق لربات المنزل والطباخين واضربنا عن اشكال من الشوربا تختلف عما ذكر اسماً وتبتعد عن مالوف عادة المطابخ كقولك شوربا الحشائش الناعمة فانها لا تختلف عن شوربا الخضر والفرق بينهما انه في احداهما تكون الحشائش مكسرة وفي الثانية مقطعة شبكات وما الحاجة لوصف شوربا الارز بعصير اللفت وهي كشوربا عصير الجزر وما الفائدة من ذكر الشوربا الاميرية وقد عدل عن استعمالها الامراء والملوك لكثرة كلفتها وقلة فائدتها وهي شوربا يصنعونها من عصير الطائر فيسحق من السمن ثلاث ومن الحجل اربعة وتكون شوربا لا تفوق شوربا العدس دسامة بيد انه لو اكل السمن والحجل على غير طريقة لكانت منه اشكال عديدة فاخرة كذلك شوربا السمك الفاخرة المستعملة من اسماك شتى واجناس كثيرة بحرية ونهرية ومن الكماة والمليون ومن الخمر الفاخر مما يتكون منه مادبة فاخرة فانها لشوربا تكلف الطباخ شغل يومين ويضحي لها اشياء كثيرة ثمينة بيد انها لا تفوق شوربا الخبز بالعصير او شوربا الارز المتمايزة فعليه لاق الوقوف عند الاشياء الموافقة النافعة وان تلقى جانباً تلك الاستحضارات الغريبة

الباب الثالث

الفصل الاول

في الزوم اي العصارة والعقيدة اي الروبة والسلسة والزينة

لا بد للمطابخ من زوم اللحم اي عصيره فانه من كمالاتها فما كان حسناً ونافعاً لاق وجوده في المطابخ فلكل ان يعيش على ما امكن من حسن المعيشة بحسب

حال دنياه فلا يستغني الطباخ عن زوم اللحم او عصارته في احوال شتى .
ان شئت عصارة من اللحم قدرها ليتر ونصف فخذ ٨٠٠ جرام من فخذ العجل وسل عظامه واربطه وكسر العظام وضع اللحم في طنجرة واغمره بدسيلترين من الماء وضعه على نار هادية لتحصل على مرقة خاثرة ينشأ عنها في عمق الطنجرة عصارة كلون الكابلي الفاتح وفيما انت تاهب المرقة الخاثرة حرك قطعة اللحم ويقتضي ان يتلون اللحم من الجهتين

ثم اضف من الماء ليترًا ونصف . الملح ٨ جرامات . البهار ٢ باقة مزينة ١ بصل ٠٠ ١ جرام جزر ٠٠ ١ كبش قرنفل ٢ واطبخ حتى اذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة على حافة الموقد وثلاثة ارباعها مغطاة بغطاها ودعها تغلي ساعة غليًا بطيئًا ذلك لا بد منه ان شئت الحصول على عصارة رائقة واذا زدت في الغليان تكون العصارة عكرة لا محالة

صفِّ كل ما في الطنجرة بمنخل من حرير او بخرقة مغسولة جيدًا تحفظها عندك لكي تستعملها عند الاقتضاء واقشط الزفرة تمامًا بحيث لا يكون في الزوم شيء من الدهن واخرج قطعة لحم العجل من الطنجرة وضعها في قصعة ورش عليها الملح واستعملها في الغد فطورًا بسالسة البلانكت او الايطالية او بالسلسة الحريفة . واذا شئت ان تجعل العصارة ربًا لاجل الماكولات الباردة فعليك بالطريقة المذكورة عينها الا انك تزيد رجل عجل من التسقي و بعد طبخ ساعة اخرج قطعة العجل وضعها في قصعة ورش عليها الملح كما ذكرنا واما رجل العجل فيقتضي ان تستمر بالطنجرة الى نهاية النضج التام اي الى ان تنبعج بسهولة تحت الاصبع . وصفِّ بالمنخل او بالخرقة واقشط الدهن ثم ضع الطنجرة في مكان بارد حتى يصير الزوم ربًا واذا نبقى في الرب شي من الدهن فاقشطه تمامًا وضع رجل العجل في صحن وانسل العظام منها ورش عليها الملح وضعها في مكبس الى ان تبرد

تنبيه . تلك طريقة لصنع العصارة والرب سهلة وتوفيرية معًا بحيث يتنقى

اللحم الى الغذا اما فوائده فلا تخفى عن ارباب الصناعة فان عصارة اللحم او زومه ضرورية في المطابخ اما لتقوم مقام المرقة واما لتخول الطعام طعماً لا يحصل بالمرقة وحدها وكثيرًا ما تكفي ملاعق قليلة من هذه العصارة لتخول السلسة قوامًا وطعماً ولونًا مرغوبًا فيها حتى في الاشياء البسيطة التي هي مدار المطابخ العادية . واذا وجد حطام من سميسكة البقر ومثل العجل والغنم اضفها الى ذلك فتكون النتيجة حسنة اذا كان اللحم فاخرًا طريًا ومن الناس من يحب ان تكون العصارة دسمة ويضعون مع ذلك في الطنجرة كل ما وقع تحت يدهم من الحطام الباقية كعظام الفخذ والاضلاع و بقايا الطائر ذلك يقتضي بالحري طرحة جانبًا فانة يفسد العصارة ولا يصلحها فان حطام الطائر ان لم يكن طريًا يخول العصارة رائحة زنخـة تفسد خير الطعام فان شئت العصارة الجيدة والرب الحسن استعمل لها اللحم النظيف الطري غير المضر بالصحة طبقًا لطريقتنا المذكورة

غيرها

اولاً . ضع في قعر الطنجرة قطعًا من البصل تغطيه كلهُ . ثانيًا ضع على طبقة البصل دهن اللحم ودهن الخنزير ودهن البقر او الغنم بحيث يكون من الدهن الجيد . ثالثًا ضع على هذا الدهن اللحم اولاً القطع الكبيرة ثم حطام الكستلاتات وساق العجل وحطام الطيور الخ ثم جزرات كاملة او مقطعة قطعتين و باقة مزينة واربعة رؤوس ثوم وستة كبوش قرنفل وملعقة مرقة او ماء عند عدم وجود المرقة ولكن يقتضي اذ ذاك ان تضيف الى الماء ملحًا . رابعًا . متى حضرت الزوم على ما تقدم غطِ الطنجرة غطاء محكماً وضعها على موقد ناره قوية حتى يعرق اللحم واخيرًا انخز قطع اللحم الكبيرة براس السكين تسهيلاً لاخراج عصارتها المغذية فاذا خرج من اللحوم عصيرها واخذ هذا العصير يلصق اي متى لم يتبق بتصعيد الاجزاء الرطبة المنطوي عليها اللحم والخضرة الاخلاصة اللحم التي هي جوهره المغذي تسمع للطنجرة دويًا خفيفًا فعندها خفف

النار بوضع الرماد عليها ودع هذه الخلاصة تلون مع طبقة البصل فينشأ عن ذلك عصارة اذا انبعثت رائحتها الذكية دلت على ان العمل اوشك النهاية

وهناك طريقة بسيطة تتاكد بها نتيجة العمل دون ان تشوش انتظامها في داخل الطنجرة فان فعلت افسدت العمل فاحن اذاً الطنجرة فوق قصعة وامسك اللحمة بغطاء الطنجرة فاذا كان الدهن الذي يخرج منها عكراً رجع الطنجرة الى النار وارقبها لكي لا يفوتك الوقت الذي يتم فيه العمل فان زيادة الوقت او نقصانه ولو قليلاً عن الفرصة الموافقة يضر بالعمل ويحرمه نتيجته وبعد مرور دقيقتين اخرج الطنجرة من النار ثانية وارقب الوقت المعلوم واذا كنت بمجرد المراقبة لا تستطيع الحكم القاطع فاحن الطنجرة ثانية على الصحن كالمرة الاولى فاذا كانت المرقة صافية رائقة فذلك هو الوقت الملائم والعمل جيد والعصارة قد تمت وعندها اقشط الدهن كله ويمكنك اذ ذاك التغيير ولكن يكون ذلك بلطف فلا تملا الطنجرة دفعة واحدة بل سق اولاً بملعقة كبيرة من المرقة او الماء السخن ودع العصير خمس دقائق يتحال ثم سق واملأ الطنجرة ماء او مرقة فاذا كان العمل من الحشام فيتم في ساعتين واذا كان من قطع لحم كبيرة فلا بد له من اربع ساعات وضع الطنجرة على حافة الموقد واقشط ما يتكون من الدهن ثم صفه بالمنخل

واذا لم يكن عندك لاجل صنع العصارة قشعة عجل ولا ساقه فخذ ثلاثة او اربعة ارجل عجل او مقادم غنم فانها تخول العصارة القوام المطلوب

الفصل الثاني

في العقيدة اي الروبة

ان العقيدة تستعمل في المطابخ لتخول المرقة التي هي ركن السلسات قواماً ولذا ذكرناها في فصل على حدته قدمناه على فصل السلسة

العقيدة الالمانية

هي روبة تصنع على النار وركنها الطحين المحلول بالماء والحليب او المرقة حسب المطلوب ولونها ابيض مصفر . حل الطحين بما ذكرنا من السوائل وصفها بالمصفاة واسكبها باليد الواحدة على السلسة التي يرام تعقيدها وحركها باليد الثانية ٥ دقائق

الروبة

الروبة تصنع بالسمن والطحين وتطبخ على نار هادية حتى يصير لونها كلون الكابلي الفاتح وكيفية عملها هي ان تسقي الطحين والسمن وتحركها بملعقة خشب على نار قوية الى ان تغلي ثم ضعها على حافة الفرن ودعها تغلي ساعة واقشط الزفرة عنها وصفها في قصعة واحفظها للاستعمال

عقيدة البيض

ان روبة البيض تستعمل للشوربا والفراخ وهريسة الدجاج الخ . فان شئت ان تعقد السلسا بالبيض فابعدها اولاً عن النار نحو دقيقتين حتى تبرد وخذ شيئاً من السلسا التي يرام مزجها بصفار البيض وحركها بالصفار حتى اذا خفقت جيداً صب الروبة على السلسة ولا تزل تحركها بملعقة الخشب حتى تاخذ بالغليان

عقيدة السمن

تدعى روبة السمن ذلك الجزء من السمن الذي يضاف الى الخضرة والسلسات عند اخراجها عن النار وتقديمها على السفرة ولا تضع السمن الا في اخر دقيقة فانك اذا رجعتها على النار تخسر طعمها وتذهب خسارة

عقيده بالسمن والكريما

تلك روبة تستعمل للشوربا والخضرة وتكون من سمن وكريما تضعها في شوربية وتحركها كي يذوب هذا المزيج بالشوربا حين تقدمها . واما في

الخضرة والسلسات فامسكها في الطنجرة وامزجها واخرجها في الحال من النار كي تقدمها للسفرة

الفصل الثالث

في السلسة او الطراطور

السلسة البيضا . هي سلسة سهلة الصنع اذا تمت شروطها ولن شئت سلسة لاربعة اشخاص . فخذ من السمن ٩٠ جرامًا الطحين ٣٠ ماء ساخن دسيلتر ٣ وملح قبصة وبهارا . وضع في طنجرة ٣٠ جرامًا من السمن و ٣ من الطحين . وامزج الطحين بالسمن واضف اليها الملح والبهار وصب عليها دسيلترًا ونصفًا من الماء الساخن وحركها على النار بملعقة حتى تاخذ بالغليان اي حتى تظهر الفقاقيع الاولى فيكون من الطحين والسمن والماء ٣دسيلترات و يقتضي ان يتوصل هذا المزوج الى المطلوب بحيث يغطي ظهر الملعقة فيجمد . وبعدها اضف ما ابقيت من السمن وهو ٦٠ جرامًا واخرج الطنجرة من النار وحركها الى ان يذوب السمن تمامًا وتتم السلسا فتكون بما زيد عليها من السمن ٤ دسيلترات . واذا كانت رخوة لان من الطحين ما لا يعقد فاضف الدسيلتر الماء الباقي او نصفه فقط بحسب الاقتضاء وكرر الغلي اذا كان قد انقطع واضف الستين جرامًا من السمن وحركها شديدًا بالملعقة وقدمها للمائدة

اعتبار

قد تفسد السلسا البيضاء لاسباب فمن شروطها ان تغليها حتى اذا غليت اول غليها تضيف عليها السمن فعلى ذلك يتوقف طعمها وان تخرجها حالاً من النار . واذا فسدت وباتت لاطعم لها الا طعم الطحين والماء فذلك ناشئ عن كثرة الطحين بالنسبة الى السمن

وكثيرًا ما يلقون في الطنجرة الطحين والسمن دفعة واحدة فينشأ عن ذلك ما يجب ان يسمى السلسة الغروية وقد تكون كمية السمن وافرة جدًا

بحيث يكون نصفها بل ربعها كثيرًا . واذا رأيت السلسا غليظة كثيرًا اضف اليها ملعقتين من الماء واذا كانت رخوة كثيرًا خذ من السمن ١٠ جرامات ومن الطحين ملعقة واذا اقتضى زد في الكمية . واخرج الملسا من النار ودعها تبرد ٣ دقائق واضف السمن والطحين الذي دبرته وحركها خارجًا عن النار حتى اذا ذاب السمن رجعها الى النار ومتى اخذت بالغليان اضف ما تبقى من السمن على ما ذكر . ومن شروط هذه السلسة الهامة جنس الطحين والسمن فعليهما يتوقف صنع السلسا فالطحين الرديء يفلش على النار ولا تنشأ تلك العقيدة الملايمة وذلك كثير الوقوع وهو من اخص الاسباب في عدم نجاح السلسة . كذلك السمن فان لم يكن جيدًا فلا تكون السلسة جيدة . ومن رغب في السلسة البيضاء محمضةً نوعًا فله ان يضيف اليها قطرات من الخل المختر او عصير الليمون على ان عصير الليمون لا يغلي ولا يوضع الا عند التقديم

غيرها

ضع في طنجرة ٢٥ اجرامًا من السمن ونصف ملعقة من الطحين المحلول بالماء والملح ومبروش جوز الطيب ودعها تغلي على حافة الموقد ١٠ دقائق واخرجها من النار واضف اليها قليلاً من السمن وحرك السلسة دائمًا بملعقة من الخشب ولا تردها الى النار . تلك سلسة تصلح لجميع الخضر المطبوخة بالماء

السلسا الهولندية

خذ من السمن الفاخر ١٢٠ اجرامًا وختر في طنجرة ملعقة من الخل بخمسة جرامات من الملح و٣ من البهار الابيض فيكون من ذلك ملعقة صغيرة من الخاثر واخرجها من النار واضف اليها ملعقتين من الماء البارد وصفارين من البيض خاليين من الزلال وضعها على نار هادية وحركها بملعقة خشب ومتى اخذ الصفار يعقد اخرجها من النار واضف اليها ٢٠ جرام سمن وحركها بالملعقة حتى تذوب ثم ردها الى النار ٣ دقيقة واضف اليها ٢٠ جرام من السمن ثم اخرجها من

النار واضف اليها ٣٠ جرام سمن ايضاً ولا تزل كذلك حتى نهاية ١٣٠ جراماً اي ٣٠ جراماً ثم ٣٠ جراماً الخ ولا تضف الكمية ما لم تذب الكمية التي قبلها وبعد ان تكون مزجت ثلث السمن المذكور التي في الطنجرة ملعقة ماء بارد لئلا تفسد السلسا ومتى خلصت السمن كله التي ايضاً ملعقة ماء لئلا تعقد السلسا كثيراً واذا كانت مع ذلك كله تعقد على ظهر الملعقة بما يزيد على ميلمتر غلظاً اضف ملعقة ثالثة من الماء البارد وذق السلسا وتبلها بحسب ذوق المدعوين

وكثيراً اما تمزج هذه السلسا بسلسا بيضاء او ما لطحين او الدقيق وعندنا ان ذلك يفسد طعمها وخاصتها وليس في مثل هذه الاضافات الا زيادة ارتباك بل يغير اركان السلسا وهما البيض والسمن فاذا صنعت السلسا الهولندية على اصولها كانت ملكة السلسات البيضاء على ما يشهد به اهل الاختبار

غيرها

السلسا الهولندية . ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وملعقة قهوة من الطحين وصفاري بيض وملح وبهار وجوز طيب وحل جميعها واضف اليها ربع قدح ماء وعصير ليمونة حامضة وضعها على النار او على حمام ماريا وحركها جيداً بملعقة خشب لئلا تتحول الى زيت او تتجبل ودعها غليظة قليلاً واذا كانت غليظة كثيراً اضف اليها قليلاً من الماء ومتى تمت على هذه الصورة اضف السمن اليها على ما ذكرنا في السلسا البيضاء بحيث لا تردها الى النار ومثل هذا الختام يزيد السلسات كلها طعماً وتحسناً

سلسا متردرتيل

اذا شئت سلسة اعتيادية فخذ ايكتو من السمن و٣٠ جرام من البقدونس المنقى المغسول المفروم ولا بد من غسل البقدونس مرتين اولاهما وهو بعروقه لاجل نزع التراب او الرمل منه . والثانية بعد فرمه فضعه في اناء وغطسه بالماء البارد وبعد ذلك اعصره شديداً ولا تتهامل في هذا الغسل الثاني فان

للبقدونس طعم حراقة لاسيما في فصلي الخريف والشتاء . وضع السمن في قصعة والبقدونس المفروم ومعهُ من الملح قبصتان والبهار ٢ وملعقة عصير الليمون وقدم القصعة من النار حتى يرتخي السمن فيكون لها فقط قوام الكريما الغليظة وامزجها بالملعقة واخرجها كي تزين . ولا تذوب هذه السلسة فانها تحول الى زيت

سلسة متردوتل معقدة

خذ ١٥٠ جراماً من سلسة متردوتل المذكورة اعلاه وضع في طنجرة دسيلترا ٣ من السلسة البيضاء وحلها بدسيلتر من الماء واغلها ٣ دقائق وحركها بملعقة خشب ثم اضف اليها سلسة متردوتل واخرجها من النار وانت تحركها

غيرها

سلسة المتردوتل المعقدة هي عين سلسة الزبدة مضاف اليها البقدونس المفروم وعصير ليمونة حامضة وقد يضاف السيبول الى البقدونس

سلسة السمن

خذ من السمن ايكتو ٢ الملح قبصة ٢ البهار قبصة ٢ عصير الليمون ملعقة ٢ ضع السمن والتابلة في طنجرة على النار وحركها بملعقة خشب ومتى ذابت بعض الذوبان اخرجها من النار وحركها الى ان تذوب تماماً . فاذا اخرجت السمن من النار ولم يذب الا بعض الذوبان وتركتهُ يذوب خارجاً عن النار اكتسب من حسن اللون والطعم ما لا يكتسبهُ لو ابقيتهُ يذوب تماماً على النار

الزبدة السمراء

من السلسة ما يسمونهُ سلسة الزبدة السمراء وطريقتها ان تاخذ من الزبدة ايكتو ٢ وقطعها قطعاً وضعها بمقلاة على النار وذوبها حتى تكتسب لوناً اسمر واخرجها من النار لتبرد . ثم ضع في طنجرة ٣ ملاعق خل وقبصتين من البهار وخثرها حتى تصفي ملعقتين واخرج الطنجرة من النار حتى اذا تأكدت ان الزبدة المذوبة قد بردت جيداً صفها بالمصفاة فوق الطنجرة التي فيها الخل

والمزيج التابلة وتحنها حتى تقدمها للمائدة ولكن لا تدعها تغلي ابداً ولا بد للزبدة ان تبرد قبل ان المزج لانها اذا كانت ساخنة فارت وانكبت

السلسة الحريفة

وهي المعروفة بسلسة بيكانت . لاجل ان تتبل قطعة من اللحم المسلوق نحو ليبرة . خذ من المرقة دسيلتر ٤ واشالوت جرام ١٥ وزبدة ٣٠ و طحين ٣٠ وخل ملعقة ٣ وبقدونس مفروم ومغسول ملعقة ١ كرنيشون مفروم ١

طريقة

نقِ الاشالوت وافرمهُ كالبقدونس وضعهُ في طنجرة واضف اليهِ الزبدة والخل وضعها على النار وحركها بالملعقة حتى يضمحل الخل وذلك متى راقت الزبدة وصفت . واضف الطحين واطبخ ٤٠ دقيقة ثم سقِ باربعة دسيلترات من المرقة . واضف من البهار قبصتين وقطرات من السكر المذوب للتلوين . واضف الكرنيشون والبقدونس واغلِ ولدى ظهور الفقاقيع اقشط الزفرة وقدم للمائدة

السلسة الايطالية

الكمية على ما ذكرنا في السلسة البكانت . خذ من المرقة دسيلتر ٢٧ خمر ابيض ١ وسمن جرام ٣٠ وطحين ٣٠ وحشائش ناعمة ملعقة ٣

خثر الخمر لوحده بحيث يصفي الديسلتر نصفًا واضف اليهِ الملح والبهار من كل منها قبصة ٢ واصنع روبة من الطحين والسمن وضعها على النار ٢ دقايق وانت تحركها بالملعقة وسقها بدسيلتر ٢ من المرقة والخمر المختر واطبخها ربع ساعة وانت تحركها واضف من الحشائش الناعمة ٣ ملاعق وحركها على النار دقيقة ٢ واقشط الزفرة وقدمها للمائدة

السلسه البهارية

خذ من المرقة دسيلتر ٥ وسمن جرام ٣٠ وطحين ٣٠ و خل دسيلتر ١

اشا لوت ٥ او صعتر ٢ . غار ٢ . كبش قرنفل ٢ . بقدونس بعروقه ٢٠ . بصل مفروم حلقات ٥٠ . جزر حلق ٣٠

ضع ذلك كله ما خلا المرقة والسمن والطحين في طنجرة واطبخه الى ان يصفي من الخل نصفه وعندها اضف المرقة واغلِ ودعها على حافة الفرن واصنع في طنجرة روبة بالسمن والطحين واطبخها ٢ دقائق وانت تحركها بالملعقة وصب على هذه الروبة كل ما في الطنجرة الاولى بالتتابع ولا تضف القدر التابع ما لم يكن الاول قد امتزج جيدًا ذلك مجانبة للتجبيل واطبخ ٣٠ دقيقة وانت تحرك ثم اضف قطرات من مذوب السكر لاجل التلوين وصفِّ بالمصفاة واقشط الزفرة وقدم

غيرها

ضع في طنجرة شيئًا من البقدونس والصعتر وورقة غار وبصلات وسيبول او اشا لوت وقليلاً من البهار ونصف قدح خل وقليلاً من الزبدة وختر الكل ثم سقِّ بقليل من الاسبانيولية والمرقة حتى اذا استوفت هذه السلسة شروطها صفها ولا تكبسها ثم اضف اليها قليلاً من دهن الانشاية

سلسة بولبت

خذ من المرقة دسيلتر ٤ ومن السمن ٣٠ جرامًا والطحين ٢٠ والبيض صفارين واصنع روبة في طنجرة بعشرين جرامًا من السمن و ٢٠ من الطحين واغلِ ٣ دقايق وانت تحركها ثم اضف ما ذكر من دسلترات المرقة وحركها ربع ساعة على النار وعقدها بصفاري بيض و ١٠ جرامات من السمن الباقية وصفها بالمصفاة وقدم

سلسة البنادورى

تصنع هذه السلسة من البنادوري الطرية او المكبوسة والطرية اولى وتكون البنادورى حمراء جدًا فخذ منها كيلو ١ ونقه وافصل ما باخرها عن

الاخضر واقطع كلاً منها قطعتين وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة ١ وملح قبصة ٣ وبهار ١ ومادسيلتر ٣

ضع ذلك كله على النار وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٤٠ دقيقة وحرك بملعقة خشب كل خمس دقائق لئلا تلصق البنادورى وصفها بمخل شريط .

واصنع روبة في طنجرة من ٢٥ جراماً من السمن و١٥ من الطحين واطبخ ٣ دقائق وانت تحرك بالملعقة واخرجها من النار وصب البنادورى على الروبة دفعات وامزج جيداً لئلا تجبل واضف من المرقة دسيلترين ورجعها الى النار واطبخها ٣٠ دقيقة وانت تحركها دائماً بالملعقة . واذا كانت السلسة سميكة اضف اليها دسيلتراً

واذا استعملت البنادورى المكبوسة اصنع روبة على ما ذكرنا واضف من المرقة دسيلترين واطبخ السلسة ٤٠ دقيقة وانت تحركها بالملعقة ودقها لتعرف حال تابلتها وقدمها

سلسة المايونزا البيضا

ضع في قصعة صفار بيضة خالياً من الزلال واسكب فوقه وخذ ايكتو واحداً من الزيت واسكبه على الصفار شيئاً فشيئاً بملعقة قهوة وكلما سكبت ملعقة حرك الصفار والزيت ولا تسكب الثانية ما لم تكن السابقة امتزجت امتزاجاً تاماً وكلما سكبت ثمان ملاعق من الزيت اضف ملعقة من الخل وقبصة من الملح وقبصتين من البهار ولا تزل تزيد الزيت والخل وانت تحركها دائماً الى ان ينتهي ايكتو الزيت بتمامه وذق التابلة وقدم . ومن شروط المايونزا ان يكون طعمها قوياً

سلسة المايونزا الخضراء

حضّرها على ما تقدم وافرم ٣ ملاعق رافيكوت اي الكزبرة والطرخون والجرجير وقد يعوض على الرافيكوت بثلث ملاعق من الكزبرة وملعقة من

خل الطرخون وامزج بالسلسة المذكورة وقدم

سلسة الريمولاد ويسمونها الشحاذة

حضرها كالمايونز البيضاء واضف ملعقة قبار وملعقة كرنيشون مفروم و١٥ جرام اشالوت مفروم ومغسول وانشابات ٣ منظفة ومفرومة وملعقة خردل عادي وضع ذلك كله في السلسة وقدم

غيرها

ضع في قصعة صفارين من البيض وملعقة خردل وقليلاً من الملح وحرك بملعقة خشب وحرك هذه السلسة من جهة واحدة واضف اليها الزيت قطرة فقطرة وقليلاً من عصير الليمون حتى اذا كادت تستوفي شروطها اضف اليها ملعقة قهوة من الاشالوت وقدر ذلك من البقدونس المفروم وتكون هذه السلسة غليظة قليلاً وقد يضاف اليها اما القبار واما الكرنيشون المفروم

سلسة تاتارية

حضر سلسة شاينوز واضف اليها ملعقة من مسحوق الخردل الانكليزي و١٥ جراماً من الاشالوت المفروم ناعماً جداً والمغسول جيداً و١٥ جراماً من الكرنيشون المفروم وملعقة من الشرنيكوت وملعقة صغيرة من خل الفلفل الاحمر ونصف قبصة بهار وضع ذلك كله في المايونز وقدم

سلسة اسبانيولية وتسمى ايضاً السمراء

ضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من الزبدة الطرية حتى اذا ذابت اضف ٥ ملاعق طحين وحرك الزبدة والطحين بملعقة خشب على نار هادية حتى يكتسب المزيج لون الكستنا الصافي واذا سقيته بالمرقة فيكون اللون غامقاً ولكن دع هذه الروبة تبرد قليلاً قبل ان تسقيه ثم حل الروبة بعصارة اللحم الغالية وتكون السلسة رقيقة كي تقشط زفرتها بسهولة وضعها على حافة الموقد نحو ساعة واقشط الدهن والزفرة المتكونة فوقها ومتى رايتها قد راقت ضعها على

موقد مستعر الناركي تخثرها وشلّ السلسة بالمغرفة بحيث تلحق قعر الطنجرة ولا تلتصق او تغور ولا تزال لذلك حتى تعقد ولكن لا تكون غليظة فان السلسة السميكة الغامقة كثيرًا تدل على جهل صانعها وهذا عيب يقتضي مجانبته في كل سلسة اي السماكة واللون الغامق ومتى انتهت السلسة صفها بمخل ولا تزل تحركها في الاناء الذي وعيتها فيه حتى تبرد نصف برودة ثم ضع فوقها قطعًا من الزبدة كاطراف الخنصر تلك وسيلة تمنع من تكون قشرة على السلسة متى بردت ويتفرع عنها السلسات الاتية وهي

سلسة الاشالوت

افرم من الاشالوت ملعقة فرمًا ناعماً وضعها وقدرها من الخل وقليلاً من البهار في طنجرة وخثرها ثم سقها بالاسبانيولية او بالمرقة وتكون هذه السلسة رخوة

سلسة البيكانت وهي الحريقة

هي عين سلسة الاشالوت وانما تختلف عنها بانهٔ يضاف الى البيكانت ملعقة كرنيشون مفروم عند تقديمها

السلسة المفرومة

لا تختلف عن السلسات المحررة . ضع في طنجرة ملعقة من البقدونس المفروم وكذلك من الاشالوت وامزجهُ بالفطر ونصف قدح من الخل وقليلاً من البهار حتى اذا خثر ذلك كلهُ اقرصهُ بكمية كافية من الاسبانيولية والمرقة ومن ذلك تكون السلسة ولدى تقديمها اضف اليها ملعقة كرنيشون مفروم وقدمها رخوة وعقدها بقليل من دهن الانشاية

سلسة روبرت

افرم نحو ست بصلات حلقًا وقلِّها بالسمن حتى تشقر وسقها بقليل من الاسبانيولية والمرقة وتكون السلسة سميكة قليلاً ومتى قدمتها اضف اليها

ملعقة من الخردل ولا تردها الى النار

سلسة البصل الاسمر

قطع البصل قطعًا كبيرة وقلها بسمن حتى يحمر وسقهِ بقليل من الاسبانيولية واضف اليهِ ملعقة صغيرة من السكر وصف بالمخل ان شئت ولا تغل بعد ذلك

سلسة فيلوتة وتعرف بالخملية

ضع طبقة من السمن في قعر الطنجرة وضع فوقها شراحي جنبون هبر متفرقة واضف موزة وغيرها من لحم العجل ودجاجتين كبيرتين ومرقة تغمر اللحم وضع الطنجرة على النار ثم حضر السمن والطحين على ما ذكرنا في الاسبانيولية وحركها على نار هادية واضف اليها الاشالوت مفرومًا لئلا تتخذ الروبة لونـًا لان حال هذه الروبة يتوقف على ان تكون بيضا ثم سقهِ بالمرقة الجيدة واضف باقة مزينة وبصلة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واذا وجد حطام دجاج او طائر فتلك غاية المنى فدع تلك الحطام تعرق ولا يلصق وسقهِ بالمرقة واضف الجوز والبصل وباقة مزينة وحضر المخملية بهذا العصير فانهُ افضل من المرقة البسيطة ودعها تطبخ ربع ساعة على حافة الموقد واسلك بعد ذلك مسلك السلسة الاسبانيولية واستعمل هذه السلسات لجميع الاشكال التابعة الشوربا ويتفرع عن المخملية ما ياتي وهي

السلسة الالمانية

ما الالمانية الا المخملية خذ من صفار البيض وحلهُ بقليل من عصير الليمون واضف اليهِ مقدارًا من السمن وعقده بالمخملية وبذلك تكون الالمانية وصفها واحفظها ساخنة في حمام ماريا

تنبيه . لاجل تحضير السلسات استعمل دائمًا طحين القمح لا غيره من الطحين

سلسة بشمال

هي من المخملية وخاثر الحليب . ضع في طنجرة نصف ليتر من زبدة الحليب وخثرها حتى يبقى نصفها واضف اليها قدرها من المخملية وانت تحركها جيداً لئلا تلتصق في قعر الطنجرة حتى اذا اخذت قواماً ملائماً صفها بالمنخل وضعها بحمام ماريا

سلسلة بلانكت

ما هي الا الالمانية والفرق بينها هو ان تضيف اليها قليلاً من البقدونس المفروم . سلسة يوليت هي عين سلسة بلانكت

السلسة الشقرا

هي سلسة السمن وتفرق عنها بان يوضع فيها عصير الليمون بدلاً من الماء وتليق خصوصاً بالكرفس وغيره من اصول الخضرة

السلسة الجنوية

ضع في طنجرة مرقة السمك الذي طبخته فاذا كانت المرقة من الخمر والطيوب خذ منها ملعقتين وخثرها بملعقة من الساخنة الاسبانيولية واضف قبصة من السكر وخثره بدهن الانشاية . واذا كانت مرقة السمكة من الماء والملح فقط ضع في طنجرة نصف قنينة من الخمر الجيد الاحمر وبصلة مقطعة قطعاً وراسين من الثوم مدقوقين واشا لوت مفروم وكبشي قرنفل وورقة غار وقليلاً من الصعتر وبقدونس بعروقه واطبخ ربع ساعة ثم اضف ملعقة كبيرة من الاسبانيولية او من السلسة السمراء وذق السلسة على حافة الفرن واقشط الزفرة عنها وخثرها ثم صفها بالمنخل واضف اليها قبصة من السكر من دهن الانشاية ولا تكون السلسة مالحة وتستعمل للصومون وغيره من الاسماك النهرية

سلسة فكتوريا

هي سلسة لا يعلو عليها شي في ما يلائم السمك من السلسات . ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن واربعة صفارات بيض نيء طري وملعقة خل البيلسان وملعقة قهوة من خل الطرخون وملعقة قهوة من خل الفلفل وملعقة قهوة صويا وقليلاً من مبروش جوز الطيب واضف ١٢٥ جراماً من زبدة تقطعها قطعاً صغيرة لاجل تلوين السلسة وضع ماء في طنجرة كبيرة تضع في قعرها قطعتين خشب وضع عليها طنجرة السلسة كي لا تلصق بالطنجرة الكبيرة وضعها على النار وانت تحرك السلسة حتى تسمك سمكاً ملائياً واذا كانت سميكة كثيراً رخها بخل البيلسان ودقها واصلح طعمها بخل فان شئت ان تكون حامضة اضف اليها قليلاً من الماء ولكن لا تزد الملح ما لم تذق بعد وضع الصويا فانها مالحة جداً

سلسة القنص

ضع في طنجرة حطام ارنب نيئة وحطام حجل او دجاجة الارض وقليلاً من الصعتر وورقة غار ونحو اربع بصلات وسقها بقدح خمر ابيض واسلق بحيث ينضج زومها ولا تلصق وسقها بقليل من زوم اللحم او المرقة الخاثرة ودعها تنطبخ نصف ساعة والطنجرة محكمة الغطاء لئلا يتصاعد عطرها ثم صفها بمنخل حرير واضف اليها ثلاث ملاعق من الاسبانيولية

سلسة بوفرم

خذ ملعقة اشالوت مفروم ناعم وملعقة صغيرة من البقدونس الناعم واضف الى ذلك قدح مرقة وقليلاً من الخل والبهار والملح ثم ضعها تحت شوي القنص البري كالبط البري وما شاكلة ففي طبخه يصفي الدهن على هذه السلسة وقدمها وهذا المشوي فوقها

سلسة رافيكوت المفروم

خذ قليلاً من الكزبرة والسبول والمسيكة والطرخون وافرم الكل ناعماً وضع في طنجرة ملعقة خل وثلاث ملاعق غملية وبهار وملح واحفظ هذه السلسة ساخنة ولدى تقديها اضف اليها الرافيكوت وعقدها بقطعة سمن ولا تضعها على النار

سلسة دهن الانشاية

خذ كمية من الاسبانيولية وسخنها واضف اليها قدر جوزة من دهن الانشاية ولا تردها الى النار واذا لم توجد اسبانيولية اصنع سلسة سمراء با لزوم او بالمرقة

دهن الانشاية

خذ ٦ انشايات ونظفها وصفها خفيفًا وانسل حسكها ودقها في هاون وزد عليها قدرها من الزبدة وصف الكل بمخل شعر واحفظة الى حين الاقتضاء

سلسة البدلان والسلاطعين والسرطان البحري الخ

خذ البدلان وذبلة بالماء الساخن اي اطبخة بمائهِ ثم صفهِ وما سواه من السرطان البحري واطبخة بماء الملح الغالية واما السلاطعين فحرقصها بالبصل والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح وبقدح من الخمر الابيض . تلك سلسة واحدة وخذ قليلاً من الخملية واضف اليها ٢٥٠ جرامًا من السمن ولدى عدم وجود الخملية حضّر سلسة بيضاء بالمرقة وضع لها السمن ثم ضع بهذه السلسة ما ذكرنا من الحيوانات البحرية وما تضعهُ بها يسمي باسمهِ

دهن السلاطعين

فرغ السلاطعين ويبس صدفها امام الموقد ثم اسحقها ناعماً واضف اليها السمن واسحق الكل معًا وضعها في طنجرة على نار هادية ٣٠ دقيقة وخذ

قصعة فيها الماء البارد وضع فوقها منخل وصب عليه دهن السلطعون ثم اعصر حتى يخرج الزوم كله وهذا الزوم يسقط بالماء التي في القصعة ومتى جمد اجمعه واحفظه لتستعمله لدى الحاجة

دهن المحارة او البيدلان

خذ انثى المحارة واطبخها وخذ ما براسها من الاحمر وما تحت ذنبها من الابيض واسحق ذلك في هاون واضف السمن ثم صف بمنخل ويكون هذا الدهن احمر اللون جميلا

سلسة سوبز

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وافرمها وذبلها بالماء الغالي وضع في طنجرة على نار هادية ١٢٥ جرام من السمن والبصل المذبل واضف ملعقتين من الخملية ومتى تحمر البصل بالسمن اضف ملعقتين من الطحين وسقها بنصف ليترمن الكريما الجيدة واطبخ السلسة على نار قوية لكي تستمر بيضا وحركها دائمًا لئلا تلصق واضف اليها ملعقة صغيرة من السكر حتى اذا نضج البصل صف بمصفاة او بمنخل شعر ولا تكون هذه السلسة سميكة كثيرًا

سلسة الكريما

ضع في طنجرة ١٢٥ جرامًا من السمن وملعقتين طحين وحل الكل بالكريما والحليب وضع السلسة على النار وانت تحركها دايمًا نحو ٢٠ دقيقة حتى اذا نضجت اضف اليها ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم المغسول وتكون هذه السلسة سميكة قليلاً وتستعمل ايضًا في حطام الاسماك

سلسة سوبرم

ضع في طنجرة نحو ثلاث ملاعق من الخملية ومثل ذلك من مرقة الطائر الخاثر وضعها على نار قوية حتى اذا خثرت واخذت قوامًا عقدها بشيء من السمن وصفها بمنخل حرير وعند تقديمها اضف اليها عصير نصف ليمونة حامضة

الفصل الرابع

في الزينة

من الخضرة ما يستعمل زينة في اكثر اشكال الطعام من ذلك الفطر فانهُ يستعمل زينة وسلسة وهو الفطر الابيض المتلي فلزينة شكل لاربعة اشخاص خذ اربعة قلوب فطر في كل قلب نحو ست فطرات واقطع ذنبها والقها بالماء البارد ونظفها من الرمل والتراب ثم صفها بخرقة ولا تدعها طويلاً في الماء لئلا يغير طعمها ولونها وضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون ومثلها من الماء وخمسة جرامات ملح وخذ كلاً من ذلك وحنهُ بالسكين كي يتشرب عصير الليمون فانهُ يجعلها بيضاء وكلما صففت قطعة القها با لطنجرة وحركها حتى تشرب الليمون والملح وضعها على نار قوية واضف اليها ٣٠ جراماً من السمن واغلها خمس دقائق وانت تحرك الطنجرة لكي يكون النضج واحداً وضع الفطر في قصعة وغطها بورق منعاً لاسوداد ما لم يتغمر كفاية حتى اذا تم العمل نستعمل الفطر للسلسة والزينة

فطر مقلي للزينة

خذ قلوباً من الفطر ونقها واغسلها جيداً واقطع اطرافها وضع في مقلاة ايكثو من السمن حتى اذا حميت ولم تحمر التي فيها الفطر واضف اليهِ من الملح قصعة ٢ ومن البهار ٢ وحرقص الفطر ٤ دقائق ورش عليهِ ٣٠ جرام طحين للتعقيد وحرقصهُ ايضاً دقيقة وسقهِ بدسيلتر من المرقة وضع ملعقة بقدونس مفروم واشالوت مفروم مغسول جيداً فيكون الفطر المحضر على هذه الصورة اسمر فاتحاً

الجزر زينة

خذ ٤٠ جزرة متساوية القدر ان امكن ليكون نضجها واحداً وقطعها بهيئة انجاصة واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلتر

٣ والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٢٠ دقيقة على نار قوية والطنجرة مغطاة محكمًا ذلك كافٍ لنضج الجزر وتخثير المرقة وإذا ابطأت المرقة في التخثير ارفع الغطا عنها واحفظ الجزر لتستعملهُ زينة حلوية تقدمهُ على السفرة ومتى كان الجزر احمر كبيرًا فلا يمكن استعمال الجزرة منهُ كاملة فعندها قطعهُ قطعًا ٤ وحفّ القشرة بالسكين واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلتر ٣ وسكر ٥ جرامات وملح ٥ واطبخ على نار هادية نصف ساعة والطنجرة مغطاة محكمًا وإذا كان النضج بطيئًا ارفع الغطا

كذلك يستحضر جزر الشتا على ان هذا الجزر يقتضي تذبيلهُ بالماء الساخن وان يسقى بدسيلتر ٦ من المرقة وان يطبخ على نار هادية ساعتين . ولما كان جزر الشتا اصلب فيطلب من ثم طبخًا بطيئًا

اللفت

خذ من اللفت الابيض الصامد الاملس ودع لفتًا نخره الدود واستعملهُ زينة واما المحمر منهُ فبحسب طرق استعمالهِ ان لقطع اللحم الكبيرة او لليخناء

اللفت الابيض

قطع ٤٠ قطعة من اللفت واقشرها بالسكين وغسلها وصفها من الماء ثم ذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق وصفها ثانية وضعها في طنجرة ومعها من المرقة دسيلترين والماء دسيلترًا واحدًا والسكر ٥ جرامات والملح ٥ واطبخها ٢٠ دقيقة على نار هادية حتى اذا نضجت اخرجها من النار واتركها بالطنجرة حتى تصفيها من الماء حين تزين بها

اللفت المحمر

خذ اللفت واغسلهُ وصفهِ من الماء وذبلهُ بالماء الغالي على ما تقدم وذوب في طنجرة ٣٥ جرامًا من السمن حتى اذا حميت القِ فيهِ اللفت وحركهُ نحو ١٠ دقايق كي يحمر وصفهِ واستعملهُ في اليخنا

البصل زينة

البصل يستعمل للزينة على طرق ثلث اولاً ابيض لمريسة الدجاج وغيرها ثانياً محمراً لليخنا ثالثاً مجمداً لزينة لحم البقر

البصل الابيض

خذ ٣٠ بصلة واقطع اطرافها وذبلها في الماء الغالي ٣٠ دقيقة وصفها ثم بردها بالماء البارد وانزع منها القشرة الحمراء مع الطبقة البيضاء التي تحتها وشقها في جانبها بالسكين وضع البصل في طنجرة ومعهُ من الماء دسيلترات ٦ والملح ٤ جرامات والسكر ٤ واطبخهُ برفق ثم صفهِ جيداً في اليخنا ٤ دقائق قبل ان تقدمها الى المائدة

البصل المحمر

حضر البصل وذبلهُ على ما تقدم واقلهِ حتى يحمر واستعملهُ في اليخنا وبها يتم نضجهُ

البصل المجمد

خذ ١٢ بصلة واقطع اطرافها وذبلها ٣٠ دقيقة بالماء الغالي وصفها وبردها بالماء البارد وانزع منها القشرة الصفراء واول طبقة بيضا ثم اخرج قلب كل منها بالسكين فينشأ عن ذلك خلو وادهن المقلاة بالسمن اي ادهنها بطبقة من السمن وصف البصل صفاً لا يدع خلواً بينها وضع من السكر قبصتين في الخلو الذي صنعتهُ في داخل كل من البصل وضعهُ على نار قوية لاشديدة الاستعار كي لاتسود السمن وحرك البصل حتى يحمر من كل جهاتهِ ثم صب عليهِ مرقة كافية تغمرهُ وسقهِ بمرقتهِ في كل عشر دقائق لئلا يتصلب البصل فلا تنال ما تبتغيهِ من تجميده واحفظهُ لتزين بهِ

البطاطة

تستعمل البطاطة على ثلثة انحاء اولاً مسلوقة وهي خاصة بزينة الاسماك ثانياً محرقصة لزينة اللحم ثالثاً مقلية للكستلاته والبفتك والمقليات .

البطاطة المسلوقة

خذ ٣٠ بطاطة وقطعها قطعاً بيضاوية الشكل واغسلها وصفها من الماء وضعها في طنجرة ومعها ليتر ماء و١٠ جرامات ملح واطبخها ١٥ دقيقة حتى اذا نضجت ثلاثة ارباع النضج القِ عنها الماء ودعها ثم نضجها بتصعيد البخار وتضعها على نار هادية جداً وتغطيها بصفيحة من الحديد في ١٠ دقائق لتنضج نضجاً محكماً

بطاطة محرقصة

قطّع البطاطة على ما ذكرنا وغسلها ونشفها بخرقة وضع ٢٦ جراماً من السمن المنقس في مقلاة كبيرة لئلا تجمع البطاطة فوق بعضها البعض وحمر السمن والقِ فيها البطاطة وحرقصها وفي كل ٢ دقائق شلها حتى اذا نضجت قدمها ساخنة

بطاطة مقلية

خذ ٦ بطاطات متساوية الحجم ونقها وضع في مقلاة كليو من السمن وذوبة على نار قوية والقِ البطاطة في الحال وحركها من وقت الى اخر ليكون نضجها متساوياً ففي نحو ١٠ دقائق تتخذ لوناً جميلاً وان شئتها محمرة مقمرة زد عليها الغلي ٤ دقائق

اللوبيا البيضاء

اطبخ نصف ليتر من اللوبيا على ما تقدم الكلام في عصيرها حتى اذا نضجت صفها من الماء وضعها في طنجرة واضف اليها دسيلتراً واحداً من المرقة وايكنو

من السمن وملعقة بقدونس وقبصة ملح وقبصة بهار وحركها الى ان يذوب السمن وحرارة اللوبيا تكفي لتذويبه . وقس عليه .

الارنبيط

خذ ارنبيطة من الارنبيط الابيض المتكاثف الزهر المتوسط واقطعها ثم اقسمها ٤ اقسام ونقها وارفع بالسكين القشرة القاسية الصلبة التي على (قرمينها) وضع كل قطعة منها في قصعة ماء بارد ممزوج بنصف دسيلتر من الخل واغل في طنجرة ليترين ماء وضع الارنبيطة في الماء الغالي ٥ دقايق حتى تذبلها ثم بردها واغلِ ليترين اخرين من الماء و ١٠ جرامات من الملح وصفِ الارنبيط من الماء واسلقه حتى ينضج

الملفوف

خذ ٥٠٠ جرام من الملفوف الاخضر العاري من الورق الاصفر وانزع اخره والورق الاصفر منهُ واغسل وصفِ واطبخ ربع ساعة في ٤ ليترات من الماء و١٥ جرامًا من الملح وصفها ثانيةً بخرقة بيضاء ولدى استعمالها زينة ذوب ١٥ جرامًا من السمن في مقلاة وضع فيها الملفوف وحركها ٤ دقائق ورش عليها قبصة خفيفة من الملح وقبصة صغيرة من جوز الطيب

الاسبانخ

خذ كيلوًا ونصفًا من الاسبانخ ونقِ واغسل بالماء الكثير وصفِ بالمصفاة او ذبلهُ ٥ دقائق بالماء الغالي و٢٥ جرامًا من الملح وصفها وبردها بالماء البارد وحرك كي يبرد الاسبانخ جيدًا وبسرعة فانك ان تركتهُ يبرد لنفسهِ يصفر ويكتسب طعماً رديئًا ثم اكبسهُ جيدًا حتى يستخرج منهُ الماء ثم ابسطهُ على مائدة في المطبخ نظيفة جدًّا وكرر التنقية جيدًا وضمهُ وافرمهُ وضعهُ في قصعة وذوب في طنجرة ٣٠ جرامًا من السمن ومعها ٢٥ جرامًا من الطحين واطبخها ٢ دقائق وضع الاسبانخ في طنجرة ٥ دقائق وانت تحركها دائمًا بملعقة خشب لئلا

يلصق واضف قبضتين من الملح و٣ دسيلترات من المرقة تصبها على ٣ دفعات وكلما سقيت بدسيلتر منها حرك جيداً ولدى التقديم اضف ٣٠ جراماً من السمن وقبضة من جوز الطيب حتى اذا امتزجت هذه الكمية من السمن بالاسبانخ لا ترجعها الى النار

الهندبا

خذ ١٢ قلباً من الهندبا الطرية الصفراء ونقها من العروق العاسية وهي الاوراق الاولى منها واقطع رؤوس الورق بحيث لا يبقى الا ما قل من الاخضر منها ثم اقطع القرمية حتى الورق وافتح قلب الهندبا واستخرج ما قد يوجد فيه من الديدان والتراب واغسل وصف على ما ذكرنا في الاسبانخ على ان مدة التذبيل تكون ٢٥ دقيقة وحضرها استحضار الاسبانخ بالسمن والطحين والملح والمرقة

الحميض

خذ من الحميضة كيلو و٥٠٠ جرام واجودها ما كان طرياً اخضر ونقها واغسلها بالماء الكثير وصفها ثم ضعها في طنجرة ومعها من الملح قبضة ٢ ومن الماء ليتر ٨ وضعها على النار ١٥ دقيقة وانت تحركها دائماً بملعقة خشب لئلا تلصق وصفها بمقطف شريط ونقها وافرمها وضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن و٣٠ جراماً من الطحين واطبخ ٣ دقايق وانت تحركها دائماً

وضع الحميضة في الطنجرة الثانية ودعها على النار ٣٠ دقيقة وانت تحركها وتصب عليها دسيلتراً واحداً من المرقة وبعد ١٠ دقائق دسيلتراً اخر واكسر في قصعة ٣ بيضات تضيف عليها دسيلتراً من الحليب واخفق ٣ دقايق واسكب على الحميضة واطبخ ٥ دقايق وانت تحركها جيداً بملعقة خشب واحفظها للزينة

بقدونس مقلي

يستعمل اعتيادياً البقدونس المقلي للمقليات لحوماً ولزينة الاسماك

خصوصًا اصولهُ خذ ٥٠ جرامًا من البقدونس وانزع واغسل وصفِّ ثم نشفهُ بخرقة وضع البقدونس في مصفاة تغطسها في القلية الغالية حتى ينغمس البقدونس تمامًا ودعهُ يتقلى في نحو دقيقة٨ وانت تحرك بالمغرفة لكي ينضج نضجًا واحدًا ثم صفِّ وقدم منهُ حسب الاقتضا

عرف الديك وكلاه

ان عرف الديك المعول عليهِ في الزينة يكون طريًا ومحمرًا ومضاعفًا نظفهُ وغطسهُ بالماء الغالي ثم اخرجهُ وصفهِ من الماء وافركهُ بين الاصابع لتقشر جلدتهُ ثم ضعهُ بالماء البارد وصفهِ وضعهُ في طنجرة ومعهُ السمن وعصير الليمون وقليل من الملح والطبخة وسقهِ بقليل من المرقة واما كلا الديك فبعد ان تكون نقعتها بالماء البارد حتى تنظف القها فوق عرف الديك وهو يغلي واخرجها في الحال فاذا تركتها تغلي تتفتت وتضاف احيانًا على كلا الديك بيضات الغنم واستحضارها كما ذكر

كبد الطيور

انزع من الاكباد المرارة واتركها تامة وذبلها برهة بالماء الغالي وضعها في طنجرة ومعها قليل من الزوم او المرقة او نصف قدح خمر ابيض وباقة مزينة وبهار وملح واغلها ربع ساعة واقشط زفرتها جيدًا

الفطر

خذ الفطر المتوسط الحجم الابيض المدور وبعد قشره وتنظيفهِ اترك جزء١٠ من اصلهِ وحرقصهُ بعصير الليمون الحامض الممزوج بقليل من الماء ومتى احمر اضف اليهِ الملح والسمن ودعهُ يغلي خمس دقايق على نار هادية

قطع الخبز المقلي

قطِّع لب الخبز الافرنجي على ما تشاء مربعة او غير مربعة سميكة او رقيقة بهيئة هلالية الشكل او مثلثة الزوايا الى غير ذلك والقها بالسمن الغالي وحركها حتى

اذا اشقرت ونضجت صفها

الزينة الغنية

هي زينة من عرف الديك وكلاه وكبد الطيور وحطام الطائر والارضي شوكة مقطعة وقطع الكماية . حضر ذلك بحيث يكون ناضجًا نضجًا تامًا

الخاتمة

ذكرنا زينة الخضر من فطر ولوبيا وهندبا وحميضة الى غير ذلك وما يليق اعتبارهُ والعمل بهِ ان الاصول والخضرة الربيعية كالخيار والجزر والفول واللفت واللوبيا والهليون والبزيلا لايكون طبخها ناضجًا منتهيًا وذلك مراعاة لطعمها وحالها فارفعها اذًا عن النار حين تاخذ بالانبعاج تحت الاصبع واخرجها من الماء الغالي وضعها حالاً في الماء البارد كي تبرد ثم صفها واطبخها بالمرقة او بالمرقة الخاثرة ويعسر علينا بيان ما يتطلب كل من هذه الخضرة من مدة الطبخ وكمية تغميرها ولكن من الاختبار ان الخضره التي تتطلب طبخًا قليلاً تطلب تغميرًا قليلاً وعلى كل الوجوه رويدًا رويدًا ولاحظ نهاية الطبخ لئلا يحترق

الباب الرابع

الفصل الاول

في الشي والقلي والتحمير

راينا الكلام في المشوي والمقلي والمحمر لان الشي والقلي والتحمير من مبادي المطبخ واركانهِ الاولى ولذا ذكرناهُ بعد الروبة والسلسة والزينة

ومن شروط حسن الشي ان تكون النار على حال واحدة اي ان يكون الموقد الذي يوضع المشوى امامهُ شاعلاً بتمامه شعلة واحدة وان يكون الموقد ملآن نارًا من الفحم الشاعل كلهُ واذا خفت النار لاتزد عليها الفحم بل خذ من الموقد الاخر من النار الشاعلة

فان لم تكن النار على حال واحدة يعسر القول في المدة المقتضاة لكل من انواع المشوي

لا يكن الموقد بين مساحب الهواء فيعسر الشي على مثل هذه النار

قال بعضهم ان الطبخ صناعة واما الشي فنطرة في بعضهم ومهما يكن فان الامتحان يعلم الانسان وتتوقف صناعة الشي على النار وحالها وعلى اللحم واشكاله

فقد قسموا اللحم الى قسمين احمر وابيض فالاول لحم البقر والغنم ويتطلبان نارًا قوية ولكن لا تعجل في شيها بل دبر النار بحيث تاخذ بالهدء شيئًا فشيئًا فان قطعة من اللحم من ٣ كيلو جرامات الى ٤ تتطلب نحو ساعة ونصف في البروش وقد تدرك نضجها اولاً من مقاومتها اصبعًا يجسها ثانيًا لهبلة تنبعث منها ثالثًا لقطرات دم تاخذ تستقطر منها ولا يحتاج اللحم الاحمر الى التسقية فانه يسقى بزومه

واما الابيض كلحم العجل والكبشان وديك الهند والطائر فيشوى على نار هادية تستمر على حال واحدة الى نهايته ولا بد لها من التسقية من وقت الى اخر بالسمن حيث لا زوم فيها كاللحم الاحمر ومن شانها ان تنشف حالاً وعلامة نضجها انها تتبعج تحت الاصبع وتخرج منها هبلة وعلى كل فان الاختبار يمكن الانسان من معرفة ذلك ولا صعوبة في شي اللحم الابيض فانما الصعوبة في شي اللحم الاحمر اذ يقتضي ان يحفظ زومه حتى دقيقة تقديمه بل تقطيعه ومناولته قطعًا لينة ودسمة معًا

فاذا شويت بالبروش وكانت النار على ما ذكرنا وكان السمن الذي تسقي به قريبًا من النار يمكن ان تعين لكل من انواع اللحم المشوي وقتًا لنضجه فلاجل شي قطعة من اللحم بفتك قدرها كيلو ١ وجرام ٥٠٠ ساعة ١ . ولفخذ وزنه كيلوا وجرام ٥٠٠ دقيقة ٤٥ ولقطعة متل كيلو ١ جرام ٥٠٠ دقيقة ٥٠٠ ولقطعة لحم بقر وزنها كيلو جرام ٢ ونصف ساعة ١/٢ ١ . قطعة لحم بقر وزنها كيلو كرام ٥ ساعة ١/٢ ٢ . قطعة لحم عجل وزنها كيلو كرام ٢ ساعة ١ . فخذ اوساعد

غنم وزنة كيلو كرام ٣ ساعة ١ . فخذ اوساعد غنم وزنة كيلو كرام ٣ ساعة ١٠ نصف خروف ساعة ١ كبش دقيقة ٤٠ . قطعة خنزير طرية كيلو جرام ٢ ساعة ٢ خنز برصغير ساعة ٢ . مقطوش ساعة ١ ديك هندي سمين من نحو ٤ كيلو ساعة ١ ودقيقة ٤٥ . انثى الهندي من كيلو وجرام ٥٠٠ دقيقة ٤٥ . اوزة تحاكيها وزناً دقيقة ٤٥ . دجاجة من كيلو ٢ دقيقة ٥٠ . ديك كيلو ١ جرام ٥٠٠ دقيقة ٣٠ . حمامة دقيقة ١٤ . سماني دقيقة ٢٥ . حجل . دجاجة ارض دقيقة ١٥ . بطة برية دقيقة ١٥ . ارنب دقيقة ٣٠ . فرخ ارنب دقيقة ١٥ . قنبرة ٢٠ .

لا تضع قطعة اللحم على النار ما لم تكن قد شعلت تماماً وقبل ان تبتدي ضع في مقلاة دسيلترين من المرقة حتى تسقى القطع الكبيرة نحو ست مرات اثناء الشيّ واما اللحم الابيض كالحجل والطائر فثلث مرات . هذا والوقت الذي ذكرناه يتوقف على كيفية اللحم فمنهُ ما يتطلب زيادة في المدة لصلابتهِ ومنهُ ما ينضج في دون المدة التي ذكرناها فعليهِ يقتضي ان تراعي المشوي وتتاكد نضجهُ قبل ان تخرجه من البروش فيعرف اللحم الاحمر من جس هبره والابيض من جس فخذه فالطائر اذا نضج ينبعج تحت الاصبع

الفصل الثاني

في المحمرات وهو الشي على المصبع

ان التحمير او التقمير فعلى المصبع . ضع المصبع على نار مغطاة بالرماد والجمر يعلو حول المصبع فابسط اولاً طبقة من الرماد فوقها جمر مضطرم فاذا كانت النار قوية يكون سمك الجمر ٤ سنتيمترات واذا كانت هادية فسمكهُ سنتيمتران ومهما تكن النار قوية او هادية فيقتضي ان تكون طبقة الجمر شاعلة من كل جهة شعلة واحدة بحيث لا تكون هنا لاهبة وهنا خامدة ومن الناس من يرى التوفير فيبخل على المشوي بالنار فلا ينضج المشوي الا بعض النضج اي ان المشوي يخسر رغبة في توفير الفحم فاعطِ النار حقها تعطيك حقك في صحة الشي وتوضع في المطابخ المصبعات على صفائح موجودة في الافران الافرنجية

وقبل ان تضع قطعة المشوي على المصبع عرقها جيدًا اي انزع منها القشرة والعروق والدهن غير اللازم ومن ثم يقتضي لتحمير قطعة ما بين الاضلاع تكون من ٣ ايكتو على نار هادية بفتلك ٣٠٠ جرام ١٠ كستلانه ضان من ٢٥١ جرام على نار قوية ٠٧ على البروس ٦ كستلاته عجل ٣٠ جرام على نار هادية ٤ كستلاتة الخنزير الصغير ككستلاتة العجل وزنًا ووقتًا ـ كستلاتة الضان الملتوتة بسحوق الخبز على نار هادية تتطلب زيادة دقائق في الشي ـ كستلاتة العجل والخنزير الصغير الملتوتة بسحوق الخبز على نار هادية تتطلب دقيقتين زيادة

الفصل الثالث

في القلي

للقلي شرطان احدهما نار قوية والثاني ان تحمى مادتة بحيث يتصاعد بخارها ودليل مدة القلي وان مادتة قد حميت ان خذ قطعة من الخبز صغيرة واغمسها لحظة بالمقلاة فاذا اخرجتها وهي مقلية تكون المادة قد حميت اوالق في المقلاة باطراف اصبعك قطرات في الماء فاذا برقت اي طشت وقذفت الماء تكون المادة قد حميت ثم ضع ما ترى قلية والمادة على حرارتها اذا كان ما تقليه قطعًا صغيرة سريعة القلي واذا كانت القطع كبيرة وتتطلب زيادة في القلي جمد النار قليلاً والا فيحترق سطحها ولا يقلى داخلها والاخنبار خير هادي ومادة القلي هي الدهن والشحم والسمن والزيت وخير المواد الدهن او الشحم وخير الشحم شحم الكلى فافرمهُ وذوبهُ على نار هادية واحذر من ان يتحمر وتحقق انهُ قد سلي متى راق بحيث انك ترى قعر الطنجرة فارفعهُ عن النار ودعه يبرد ربع ساعة ثم صفهِ بالمصفاة ولكن لا حاميًا فانهُ يضر بالمصفاة وينشأ عن ذلك ما لا بروق من الحوادث واما السمن فيقتضي ان تكون حامية وشانها ان تحمى باقل مدة من الدهن ومن ثم تكون النار خفيفة واما الزيت فاحمهِ على نار هادية ٢٥ دقيقة ويقلى احيانًا بشحم الخنزير على انا قلما نشير فيهِ لانهُ يترك على المقليات طبقة شحمية غير مندوبة ويقلى بالدهن ما لم يكن لونهُ اسمر غامقًا ذلك يدل على

فساده واذا قليت به يكون المقلي اسود و يصفى الدهن عنه ـ خذ مقلاة ولا تضع من مادة القلي فوق نصفها وتكون المادة حامية بدرجة تلائم ما يقلى بها وعلى كل لا تبالغ في الحمي ونصاعد الدخان فوق المقلاة يدل على مزيد الحرارة واذا كان ما يقلى كثيرًا على مادة القلي دعه في المقلاة الى ان يقلى ثلاثة ارباع القلي ثم اخرجه كله من المقلاة و حمِّ المادة حتى اذا بلغت الدرجة المطلوبة رجع بعض ما يقلى الى المقلاة فيقلى في دقيقتين فاخرجه واقلِ ما تبقى ـ دليل حسن القلي ان يكون اشقر اللون ناشفًا يابسًا ـ اما الدهن او الشحم فقليه السمك والحلويات السكرية والدهن اولى فانه يلين المقلي ـ اما السمن فشرطه ان يكون جديدًا منفسًا صافيًا حسن اللون والطعم فيحسن المقلي لونًا وطعمًا فان لم يكن كذلك حاكت شحم الخنزير بانها ترغو على النار وتفور ـ الزيت للطائر والسمك الصغير ينبغي ان يكون جديدًا فاخرًا فاذا كان عتيقًا تظهر عفونته اذا حمي ويكسب المقلي طعمه العفن وقد علمنا الاختبار ان زيت الزيتون يتطلب قليًا خفيفًا ومن ثم لا يحمى كثيرًا والا فيتغير طعمه ويكسب المقليات لونًا غامقًا مكمدًا بيد ان شرط المقليات ان تكون شقراء لامعة

الفصل الرابع

في روبة القلي

تستعمل الروبة لقلي اللحم والاسماك والاشكال السكرية وان تكون من ١٢٥ جرامًا من الطحين وبيضتين وملعقتين من الزيت ـ انخل الطحين وضعه في قصعة واجعل في وسطهِ حفرة تصب فيها من الماء دسلترين واضف اليهِ من الملح ٢ جرامات وصفاري البيض وملاعق الزيت واحفظ زلال البيض كي تخفقه بعده وامزج جيدًا وحركها حتى تصير الروبة مدلوكة وذات قوام تعقد على ظهر الملعقة فاذا كانت سميكة كثيرًا اضف اليها نحو دسيلتر من الماء وقبل ان تقدمها بنحو ٣٠ دقيقة اضرب زلال البيض قويًا وامزجه بالروبة واحفظه للقلي

الفصل الخامس

مسحوق لب الخبز ومسحوق قطعه

خذ مسحوق لب الخبز وبيضًا مخفوقًا وزيتًا او ٨٠٠ جرام من الخبز البايت المقشور واكسر القطع في خرقة بيضا ولف الخرقة عليها وافركها حتى يصير لب الخبز دقيقًا وصفه بمنخل ويبسه واحفظه في علبة مطبوقة . ولاجل الروبة منه اخفق البيض حتى يصير مائعًا والى قدر كل ثلاث بيضات اضف ملعقة زيت وملعقة ماء وقبصة ملح وقبصة بهار واضف من الماء حسب المقتضى لئلا تصير الروبة سميكة . واما مسحوق قطع الخبز فيصير من قشر الخبز وقطعهِ المقمرة فتسحق وتنخل وتحفظ في علبة كمسحوق لب الخبز

الباب الخامس

في الماكولات المقبلة المسماة حواشي السفرة وحواضرها

توضع المقبلات على المائدة في صحون صغيرة خصوصية وذلك قبل الجلوس عليها وهذه حواشي السفرة ربما قصد بها المنظر بصفها على السفرة ونظافتها ومن المقبلات العادية ما يأتي

الفجل . الزبدة . الكرنيشون . الجنبون . الزيتون . الانشاية . الروبة البدلان . الخيار . الارضي شوكة . القبار المكبوس . مكبوس الملفوف الاحمر . المخللات . سلطة الخيار . الشوندر . التين الاخضر . البطيخ . تن . انتياس مكبوس . اللبن . الجبن . القريشة

الفجل

نقِ الفجل واقطع ورقة الاخضر وحتهُ خفيفًا واغسله بالماء وصفهُ بالصحن الخصوصي بالماء البارد

الزبدة

تقدم الزبدة مع الحواضر بصحن خصوصي بالماء البارد دايمًا ولا تملأ الصحن

كثيرًا لئلا ينكب الماء في تقديمه على المدعوين

كرنيشون

خذه صغيرًا صامدًا اخضر جدًّا وضعهُ بالصحن ومعهُ الخل

الجنبون

خذ الجنبون من الجيد واجوده ما ورد من ليون وارل وايطاليا والمانيا وقطعهُ قطعًا رقيقة واقشر الجلد عنهُ وصفهُ بالصحن ومعهُ البقدونس المفروم

الزيتون

خذ الزيتون الاخضر الصامد وقدمهُ في صحن وما يرجع منهُ عن السفرة ضعهُ في قصعة بماء قليل الملح بحيث تغمره الماء تمامًا لئلا يسود

الانشاية

خذ انشايات وضعها بصحنها الخصوصي وخير الانشاية ما ورد من نيس فانهُ صغير مدور وقشر ظهره ابيض وسلامورتهُ تكون حمراء غامقة وانقع الانشايات بالماء البارد ساعتين ثم افسخها شطرين وارفع منها الحسكة الكبيرة واقشرها واغسلها ثانية ونشفها بخرقة ناشفة واقطع شيئًا من عرضها من الجهتين واخرج الحسك الصغير الموجود في جهة البطن وضعها في الصحن وغطها بالزيت

السردين

اخرج من علبة التنك ست سردينات مكبوسة ونشفها وصفها في الصحن ومعها باقتان من البقدونس المفروم وباقتان من القبار وغطها بالزيت لكن لا زيت العلبة فلا تستعملهُ ابدًا

خذ من البرميل ثلاثة منهُ وصفها في الصحن واضف اليها الزيت والبقدونس والقبار

البيدلان

خذ البيدلان وضعه بالصحن وصفه نقيعه بخرقة ناعمة وصب عليه ورش البقدونس المفروم

الخيار

خذ من الخيار الاخضر فانه منضل في السغر واقطعه اربعًا بطول متساوٍ وانزع قشرهُ واقطعه عرضًا قطعًا نصفها في قصعة واضف اليها ٣٠ جرامًا من الملح ودعها تنتقع ٤ ساعات وصفها جيدًا وتبلها بالزيت والخل والبهار نظير السلطة الفاخرة وزد عليها ملعقة رافيكوت مفرومة

ارضي شوكة

خذ من الارضي شوكة ما كان اخضر طرقًا واقطع رؤوس اوراقه وانزع الاوراق الصلبة التي في اصوله وضعه في الماء الممزوج بقليل من الخل لئلا يسود ولدى تقديمه صفهُ وضعهُ في صحن بالما البارد

المكبوسات المشكلة

هي مكبوسات من الخضرة والفاكهة المكبوسة بالخل الحاد كعروق الملفوف والهليون واللوبيا الخضرا والجزر الصغير والبصل الصغير الابيض والزعرور والقبار والعصيفيرة الى غير ذلك ويرد من الاقطار الاجنبية مكبوسات كثيرة كلها مكبوسة بالخل والفلفل الاحمر وقد يضاف اليها الزعفران

سلطة الخيار

قطع الخيار قطعًا رقيقة وانقعه بالملح والخل ساعة ثم صفه واضف اليه البهار والزيت وقليلاً من الخل

الشوندر

خذ من الشوندر ما كان احمر طرقًا ونظفه جيدًا واقطعه قطعًا متساوية

الجبيم ورش عليه الزيت الفاخر

البطيخ

خذ البطيخ وقطعه ونقه من البزر وصفه في صحن ويوكل بسكين الفاكهة

الارضي شوكة با لسلسة البهارية

قطعه اربع اوثماني قطع وانزع منه وبره واوراقه الضخمة واقطع من الاوراق اطرافها وحكها بعصير الليمون الحامض لئلا تسود وضعها بالماء والخل وتوكل بالسلسة البهارية وهي من البهار والملح والزيت والخل

لب الخبز

خذ لب الخبز الافرنجي وقطعه قطعاً مختلفة الاشكال فمنها ما تكون مربعة ومنها مدورة ومنها مثلثة الزوايا بحيث اذا صففتها معاً تملأ قعر القصعة وتضم الى بعضها البعض كانها قطعة واحدة وعلم هذه القطع بالسكين واقلها ثم ارفع ما قد علمته بالسكين واحفره قليلاً واملأهُ من الانشاية المتبلة وغط بعضها بالبقدونس وبعضها بصفار البيض وبعضها بالشوندر وبعضها ببياض البيض ذلك كله يكون مفروماً ناعماً تلك زينة تلذ للنظر والذوق معاً

مقانق

خذ من المقانق الفخرها وقطعها قطعاً رقيقة شفافة وزينها بالبقدونس

الباب السادس

في لحم البقر

الفصل الاول

في المسلوق

لما كان المسلوق قد خسر شيئاً من خلاصته بالمرقة كان لابد من الاعتناء بهِ وبكيفية تقديمهِ على السفرة لا سيا وهو شكل اصلي من الاطعمة عظيم الفائدة

فاخرج قطعة اللحم المسلوق من المرقة وضعها في قصعة وقدمها على السفرة ولكن حلها من الخيطان التي ربطتها بها في طبخها وخير المسلوق ما كان احمر يتخلله الدهن ويستعمل من البقر مسلوقاً الفخذ والمتل والساعد والموزات وقرمة الفخذ والصعص والاضلاع المغطاة . خذ المتل واستخرج منه السميسكة وشكها بشحم الخنزير واجعلها شكلاً في اوائل الاشكال او شكلاً مشوياً ثم انسل العظم من المتل ولفه واربطه بخيط واسلقه مع العظام فتحصل على مرقة مغذية ومسلوق فاخر دسم وقدمه بسلسة البنادورى بزينة او بلا زينة والزينة من الملفوف والجزر

المسلوق المزين

لا بد للمسلوق من زينة ولا يعد البقدونس زينة فانما تلك عادة قصد بها لذة النظر لا غير اذ ترى من يتناول المسلوق يلقي البقدونس جانباً فالزينة ما كانت حقيقية واجودها ما كان من مستحضرات الخضرة على ما ذكرنا في باب الزينة كالبطاطة المحرقصة والبصل المجمد والجزر واللفت والفطر والارنبيط والملفوف وغيرها من الخضر بحسب مواسمها فضلاً عن انها زينة مغذية فانها مقبلة ايضاً وعليك ان تصفها صفاً يشهد لك بسلامة الذوق

المسلوق

خذ من اللحم المسلوق ٧٠٠ جرام وقطعها قطعاً بغلظ سنتيمتر وارفع ما فيها من الدهن وما كان يابساً ناشفاً ثم صف القطع في مقلاة من النحاس لاجل التحمير ورش فوقه من الملح قبصة والبهار ٣ وحضر في اناء اخر ٥٠٠ كرام من البصل كما تحضره لشوربا البصل وقطع البصل وقله بالسمن حتى يحمر ورش ٢٥ كراماً في الطحين وملح قبصة وبهار قبصة واطبخه ٥ دقائق واخرجه من النار واضف اليه من المرقة ٦ دسيلترات وامزجه جيداً بملعقة خشب وحركه ٢٠ دقيقة على النار حتى يمتزج ولا يلتصق واضف اليه ملعقة قهوة من الخردل

ونصف ملعقة من مذوب السكر حتى اذا كان ذلك كلة صب البصل على المسلوق الذي في صحن النحاس وسخنة برفق ٣٠ دقيقة بين نارين

المسلوق بالسلسة الحرّيفة

قطع المسلوق على ما ذكر وصف القطع في صحن النحاس وسقها بدسيلتر من المرقة وسخنها برفق ١٥ دقيقة بين نارين وخذ ٥ دسلترات من السلسة الحريفة وصبها على المسلوق وقدمها للمائدة

المسلوق بسلسة البنادورى

قطع المسلوق على ما ذكر وحضر دسيلترات من سلسة البنادوري وصبها فوقة وقدمة للمائدة

المسلوق بالسلسة الطليانية

قطع المسلوق على ما ذكر وسقهِ بدسيلترات ٥ من السلسة الطليانية

المسلوق المحمر

قطع المسلوق على ما ذكر وصفة في صحن وغطهِ بدسيلترات ٥ من السلسة الطليانية ورش عليهِ مبروش الخبز الناعم وضعة على نار هادية وغطهِ بصفحة حديد وفوقها طبقة من النار قوية نوعاً ودع اللحم يتحمر ولا يحترق

المسلوق بالبقدونس

قطع اللحم على ما ذكر وضع في مقلاة ايكتو من السمن حتى اذا ذاب الق قطع اللحم بالمقلاة بحيث لا يكون بعضها فوق البعض ورش قبصة من الملح و ٢ من البهار ومتى سخنت ٥ دقائق اقلبها حتى تسخن من الجهة الثانية ٥ دقائق اخر ورش عليها ايضاً من الملح قبصة والبهار ٢ وصف اللحم في صحن للتقديم وضع في المقلاة مع السمن من الخل ملعقة ٢ واغلها دقيقة ١ وسق اللحم بالخل ورش عليهِ نصف ملعقة من البقدونس المفروم وقدم

المسلوق با لبطاطة

خذ ٧٠٠ جرام من لحم البقر المسلوق وقطعهٔ قطعاً مربعة واخرج منهٔ الدهن وما كان يابساً وخذ ايكتو من شحم الخنزير من الصدر واخرج جلدهٔ وقطعهٔ قطعاً وحمِّ الشحم في طنجرة حتى يحمر ومعهُ ٣٠ جرام من السمن حتى اذا احمر سقهِ بليترمن الماء واضف اليهِ ٥٠٠ جرام من البطاطة الصفراء المنقاة المقطعة كقطع اللحم و باقة مزينة و بصلة واطبخها نحو ربع ساعة واضف اليها قطعة اللحم واطبخها ١٠ دقائق طبخاً بتلينا حتى اذا نضجت اخرج الباقة وذق كي تحقق التابلة اذ لا تدرك تمليح شحم الخنزير ما لم تذقهُ وقدم

مفروم المسلوق

خذ ٧٠٠ جرام من مسلوق البقر وعرقهٔ اي اخرج منهٔ العروق والدهن وما كان يابساً وافرمهٔ ناعماً واصنع روبة من ٣٠ جرام سمن و ٣٠ طحين واطبخ ٣ دقائق ثم اخرجها من النار وصب فوقها ٤ دسيلترات من المرقة واضف اليها من الملح قبصة ٢ وبهار قبصة وحرك دقيقة ورجع الى النار ولا تزل تحرك ١٠ دقايق ثم اضف المسلوق ومعهُ ملعقة بقدونس مفروم وحركهُ نحو ٣ دقائق واذا كان اللحم المفروم سميكاً زد عليهِ نحو ليبرة من المرقة

ويكون هذا المفروم ايضاً بسلسة ايطالية او سلسة البنادوري وانهما اعتمدت سخنها اولاً ثم اضفها الى المفروم على ما ذكر وضعهٔ على النار وحركهُ ٥ دقائق وذقهٔ فلكي تملحهٔ ونبهرهُ يقتضي ان تحقق تابلة السلسة التي تقدمهٔ بها

سنبوسك المسلوق

حضر ٧٠٠ جرام من المسلوق على ما ذكر في المفروم وضع ٤ دسيلترات من سلسة بوليت في طنجرة وخثرها حتى تصفي ٢ دسيلترات وعقدها بثلاثة صفارات بيض واحفظ الزلال جانباً وضع اللحم المفروم في السلسة المعقدة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم مغسول ومن الملح قبصة والبهار ٢ وامزجها جيداً

بملعقة خشب وابسطها على مائدة ودعها تبرد ثم اقسم المفروم ستة عشر جزءا
ورش على المائدة طبقة من مسحوق الخبز وضع الستة عشر جزءا من المفروم
المسحوق المذكور كل جزء بعيدًا عن الاخر نحو ٦ سنتيمترات وغطِ هذه
الاجزاء بطبقة من مسحوق الخبز تعادل الطبقة الاولى وكتل تلك الاجزاء
كتلاً متعادلة واخفق الزلال الذي ابقيته بحيث تكسرهُ ولا يرغو واضف اليهِ
بهار قبصة وملح ٢ و زيت ملعقة وماء ١ واغمس تلك الكتل في زلال البيض
المخفوق ولتهُ في مسحوق الخبز وضعهُ على المائدة وقبل ان تقدمهُ بنحو ٢٠ دقيقة
حمِ القلية الساخنة وصف هذه القراص على المصبع وضعها بالقلية حتى اذا
نضجت نصف النضج شلها بالمغرفة حتى تحمر كلها معًا ومتى احمرت ومكثت
تحت الاصبع اخرجها و رش عليها الملح وصفها وكللها بالبقدونس وقدمها للمائدة

سلطة المسلوق

قطع ٧٠٠ جرام من المسلوق بهيئة الكشتبان بعد ان تكون عرقتها جيدًا
نازعًا منها الدهن والعروق وضعها في صحن للسلطة ومعها دسيلتر من المرقة
الباردة ومن الخل ملعقة ٢ ومن الملح قبصة ٢ والبهار ٢ ودعها تنتقع ساعة ٢
وعند تقديمها اضف اليها من الزيت ملعقة ٤ ومن الرافيكوت المفروم ملعقة ٤
وقبل حسب الاقتضا وقد يوضع لهذه السلطة ايضًا بصل مفروم او اشالوت
مفروم ومغسول جيدًا على انهُ يراعى في ذلك ذوق المدعوين

المسلوق على المودة ساخنًا

خذ من لحم الصدر او الكتف كيلو ٢ وقطعهُ قطعًا مربعة وخذ من لحم
الخنزير ايكتو ٢ واقشط جلدها وضعهُ جانبًا لتنقعهُ بالماء الساخن وقطع الشحم
شراحي ورش الملح والبهار وشك اللحم على هواه واربط اللحم المسلوق
وضعهُ في الطنجرة ومعهُ من الخمر الابيض دسيلتره والعرق ١ والمرقة ٦ والماء
٦ ومن ارجل البقر بعد نسل العظام منها وتذبيلها بالماء الغالي ٢ وجلد شحم

الخنزير الذي ذبلتهُ وضعها على النار واضف اليها من الملح ٣٠ جراماً واغلها ثم اقشط الزفرة عنها وضع من الجزر ٥٠٠ جرام وبصلة وكبوش قرنفل ٣ وباقة مزينة وملح ٣ جرام وبهار قبصة ٣ وغطِ الطنجرة وضعها على حافة الموقد فتغلي برفق ٤ ساعات ونصفًا حتى اذا نضج اللحم ضعهُ في صحن مع الجزر ومقادم العجل واحفظهُ ساخنًا الى حين تقديمهِ وصفِ الزوم بالمصفاة واقشط الدهن جيدًا وخثرها ربع ساعة واقطع الخيط من اللحم وضعهُ في قصعة كي تقدمهُ واضف ارجل العجل بعد ان تكون قد قطعت كلاً منها ٨ قطع والجزر المقطع و١٠ بصلات مجمدة وصفّ مقادم العجل والبصل والجزر حول اللحم مشكلة وصب السلسة على قطعة اللحم واحفظ ما تبقى منها الى الغد وذقها دائمًا لتحقق تابلتها ويقتضي ان يكون هذا الشكل ظاهر الطعم ويضاف اليهِ احيانًا راس ثوم بحسب ذوق ربة المنزل

لحم البقر على المودة باردًا

ان شئت لحم البقر على المودة باردًا لاجل الفطور حضرهُ على ما ذكر وصفّ قطعة اللحم في قصعة واضف اليها المقادم والخضرة والزوم الذي يقتضي اخذهُ مجمدًا واقلب القصعة في قصعة اخرى وقدم

اعتبارات

في لحم البقر على المودة

هو من اشكال الطعام المفيدة والمعتبرة في الموائد فعليهِ وجب بيان طريقتهِ مفصلاً

ان الاهم في امره بعد انتخاب قطعة اللحم طبخهُ ويقتضي ان يكون بطيئًا وعلى نار هادية . فاذا طبخ على نار قوية كانت عصارتهُ لا محالة مائية مبيضة دلعة على ما يظهر في كثير من المنازل التي يتهامل فيها باصول المطبخ ومبادئهِ مع انها اصول ومبادي سهلة الحفظ والاجراء فيقتضي ان عصارة هذا اللحم

حمراء ذات قوام كانة غروي حاصلة على تلك الدسامة المعهودة في اللحوم المطبوخة برفق بين نارين والخضرة المرباة بالزوم الذي هو من خصائص هذا الشكل

واما الجزر فلا حاجة لاعداده وتتبيله لوحده خارجاً عن طبخ اللحم بل الطبخة في الزوم في الوقت المعين فيكتسب طعماً ولوناً مرغوباً فيها

ولاجل تحضير هذا الشكل وسائر الاشكال المطبوخة بين نارين او المكبوسة يقتضي كثرة اللحم لا قلته فان الاشكال المتطلبة طبخاً طويلاً خير ان يكون لحمها وافراً من ان يكون قليلاً واللحوم المطبوخة لاسيما اذا كانت ذات مرقة مجمدة تفي باكلتين خير من ثم ان يكون الشكل جيداً وافراً تتناول منه مرتين من ان يكون قليلاً وتاكل منه دفعة واحدة فمتى كان اللحم قليلاً يعسر انتخابه واعداده معاً

مسلوق بطريقة بوليت

ضع في طنجرة شيئاً من السمن وقلِّ سيبولة وبصلتين مفرومتين ناعماً واضف ملعقة صغيرة من الطحين وسقهِ وحله بالمرقة وملح وبهر هذه السلسة حتى اذا غلت نحوه دقائق ضع عليها المسلوق قطعاً قطعاً ودعة يسخن وحين التقديم صبهُ في قصعة واضف الى السلسة الباقية في الطنجرة عقيدة من نحو اربع بيضات تحلها بملعقة من عصير الحصرم او الخل والقِ عليها قليلاً من البقدونس المفروم الناعم حتى اذا عقدت السلسة صبها على المسلوق وقدمها

مسلوق بطريقة برجوازية

خذ قصعة من الفخار يمكن وضعها على النار او صحن فضة واضف اليه ما تبقى من مسلوق تكون قد قطعتهُ قطعاً وتبلهُ بالبهار والملح والسيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقدح من المرقة ثم ابسط فوقهُ طبقة خفيفة من مبروش الخبز الاشقر اللون وغطهِ بغطاء طنجرة واطبخهُ بطيئاً ٢٠ دقيقة والرماد ساخن فوقهُ وتحتهُ

المسلوق بسلسة بوفرم

اذا كان ما تبقى عندك من المسلوق مدهنًا ضعهُ على المصبع بعد ان تكون قد تبلتهُ بالملح والبهار وضعهُ في قصعة ومعهُ سلسة بوفرم

المسلوق المحمر

ضع بمقلاة شيئًا من السمن وقلّ فيها اربع بصلات مفرومة حلقًا حتى اذا احمرت اضف اليها نصف ملعقة صغيرة من الطحين المحلول بنحو قدح من المرقة والقِ فيهِ المسلوق المقطع قطعًا حتى اذا سخن وقصدت تقديمهُ رشهُ بالخل

بفتك

خذ بفتك من الاضلاع السميكة وعرقهُ جيدًا وقطعهُ قطعًا متعادلة ورقق كلاً منها ودورها واغمس البفتك في زيت الزيتون ان شئت لزيادة نعومتهِ او اغمسهُ في سمن مذوب فيهِ قبصة من الملح . وخذ جمرًا مضطرمًا عاريًا من الدخان ومن كل جسم اجنبي ينشأ عنهُ دخان وضع فوقهُ المصبع نظيفًا وعلى المصبع البفتك وارقبهُ ولكن لا تمسهُ الى ان يحون وقت قلبهِ وذلك حتى ترى فقاقيع تتكون على القسم الاعلى منهُ ومتى قلبتهُ لا تمسهُ الا لتضعهُ في الصحن وان شئت ان تحقق نضجهُ جسهُ بطرف اصبعك فاذا احسست بصلابة فيهِ يكون النضج قد بلغ مبلغهُ فعندها صفهُ بهيئة اكليل على القصعة وتبلهُ بالبهار والملح وضع فوقهُ سلسة متردوتل المتقوّمة من قطعة زبدة طرية مخنوق فيها قليل من مفروم البقدونس وعصير الليمون واقل البطاطة المقطعة قطعًا طويلة كالاصبع رقيقة مربعة ومتبلة بالملح وزين بها البفتك وقدمهُ ساخنًا . وقس عليهِ البفتك بسمن الانشاية او بسلسة البنادوري ولكن تعوض عن البطاطة اما بالجرجير المتبل بقليل من الملح والبهار واما بالكرنيشون المقطع صفائح

تنبيه : لا تتبل البفتك وانت تطبخهُ على النار فان الملح يسي على النار محللاً فيجعل اللحم يقطر وينزع منهُ الزوم الذي هو من اخص خواصهِ

وترى حينئذٍ الجمر مسقى بالزوم ذلك ما حمل على احناء المصبع الى جهة وان يجعل بجانبه حوض معد لاقتبال الزوم والدهن الناشئين عن النضج ولا تقلب البفتك مرارًا وهو على النار ذلك يضر بالنضج

المسلوق على الطريقة الالمانية

ضع في قعر طنجرة قطعًا من هبر الجنبون النيء وبصلتين مقطعتين قطعًا وفوقها قطعة لحم بقر عارية من العظام وزنها كيلو ٣ متبلة بالملح والبهار وغمرها بالمرقة او بالماء الساخن واطبخها بطيئًا على نار هادية نحو ست ساعات ثم خذ ملفوفًا ابيض وقطعه قطعًا واسلقه لوحده بالماء والملح وقبل التقديم للسفرة بربع ساعة ارفع اللحم من الطنجرة وضع فيها الملفوف المسلوق المصفى من الماء واسع بان تكون له مرقة وقدم اللحم المسلوق على الملفوف

المسلوق على الطريقة الانكليزية

اطبخ على نار هادية في ليتر ونصف من المرقة كيلوجرامًا ونصفًا من لحم البقر العاري من العظام والمقطع قطعًا مربعة وبعد نحو ثلث ساعات من طبخه بطيئًا اضف الى مرقته الخاثرة مبروش القشرة الخارجة الرقيقة من الليمون الحامض ودعهُ ينطبخ نحو نصف ساعة حتى اذا نضج تمامًا تبله بالملح والبهار ولدى تقديمه صب في السلسة ملعقة من عصير الليمون ولك ان تزينه بالفطر او بالبطاطة او بالجزر

ضلع البقر مكبوسًا

خذ ضلعًا من البقر وزنه كيلو ٢ وشمّره واخرج منه عظم السلسلة ولا تدع الا عظم الضلع واربطه وضعه في طنجرة على قدره تمامًا واضف اليه من المرقة دسيلترًا والعرق دسيلترًا والملح ٢٠٠ جرام والبهار قبصة ٢ والبصل ١٠٠ جرام والقرنفل كبشًا وباقة مزينة والجزر ١٠٠ جرام واطبخه ساعة ٢ طبخًا بطيئًا والطنجرة مغطاة بغطاها واذا شئت ان تحقق نضجة اغرزه بالابرة وصف اللحمة

على قصعة واحفظها ساخنة وصفِ الزوم بالمصفاة واقشط الدهن عنه وخثره بحيث يصفي نصفه واضف الضلع على القصعة وغطه بالزوم و يقدم ضلع البقر بالمعكرونة وجميع الخضرة المذكورة في باب الزينة

قلب البقر على المودة

خذ قلب بقر طريًا سمينًا وشقه شطرين لا تفصلها عن بعضها البعض واخرج الدم من داخله واغسله جيدًا وشكه بشحم الخنزير كالمسلوق على المودة واربطه واسلكه في طجه وتزبينه وتتبيله مسلك المسلوق المذكور

لسان البقر

خذ لسان البقر وعرقه من الغضاريف وغيرها وانقعه ساعة في الماء البارد ثم ضعه في طجرة في ٤ ليترات من الماء واضف اليه من الملح ٣٥ جرامًا والبهار قبصة ٣ والبصل ١٠٠ جرامًا باقة مزينة ٢ كبش قرنفل ٢ واطبخه ٣ ساعات ومتى تحققت نضجه ارفعه عن النار وارفع عنه الجلدة البيضا وضعه في قصعة وقدمه بالسلسة الحريفة او الطليانية او سلسة البنادورى ومرقته تستعمل في شوربا الخضرة فانها افضل من الماء

غيرها

عرّق اللسان وانقعه بالماء الغالي كي ترفع جلدته وشكه بشراحي شحم الخنزير بالمرقة واسلقه وضعه في قصعة وشقه طولاً شطرين لا تفصلها وقدمه وتحته السلسة التي تراها

اعتبار

اعلم ان سميسكة البقر وضلعها ولسانها لا يختلف اعدادها بل هي على ما ذكرناه من الطرق وانما يختلف اسمها باختلاف ما يرافقها من الزينة او السلسة. فاذا اعددت مثلاً سميسكة بقر او ضلع او لسان بالسلسة البهارية او زينتها بالكرنيشون او الفطر او الزيتون او زوم اللحم او بالسلسة المفرومة او

السادوري او الطليانية او على الطريقة الفلمنكية بزينة الخضرة او الطريقة الميلانية بالمكرونة محشية او الطريقة البريطانية باللو بيالاو بالماء الى غير ذلك فعليك بمراجعة ما ذكرته في بابه منفصلاً على ان اللحم الذي تعده على ما ذكر من الطرق لايختلف الا باختلاف ما يرافقه من السلسة او الزينة المضافة اليها

حنك البقر

خذ ٣ من احناك البقر والقها بالماء الغالي ١٠ دقائق وصفها وحكها جيدًا وشق كل حنك شطرين وضعها في طنجرة ومعها من المرقة ٢ ليتران ومن الملح ٣٥ جرامًا وباقة مزينة بصل ١٠٠ جرام كبش قرنفل واطبخ بطيئًا ٣ ساعات وصف الاحناك على خامة ونشفها باسفنجة خفيفًا وارفع جميع ما تبقي في الزوم من الدهن وصف وقدم . وتقدم هذه الاحناك بسلسة البوليت او الطليانية

غيرها

نظف احناك البقر جيدًا وغطسها اولاً بالماء الغالي ورقها حتى تقشط جلدتها واغسلها جيدًا وضعها في طنجرة ومعها ملعقة طحين وباقة مزينة وبصلة مشكوكة بكبش قرنفل وحطام شحم الخنزير معززًا بالمرقة واطبخ على نار هادية نحو سبع ساعات حتى اذا نضجت نشفهـــا باسفنجة على خامة ثم حضرها كتحضير الكرش وقدم بالسلسة التي تراها وتستحضر احناك البقر اشكالاً اخر مثلاً سنبوسك او بعصير البصل او بالسلسة الالمانية او بالاسبانيولية الى غير ذلك

ذنب البقر

خذ ذنب بقر وزنه كيلو و ٥٠٠ جرام ذلك من القسم الغليظ الذي لجهة العصعص واقطعه وانشره بالمنشار قطعًا متساوية وضعه بالماء الغالي ٢٠ دقيقة ثم بالماء البارد او الفاتر حتى ينظف ويلين وصفه ونشف القطع وضعها في طنجرة واضف اليه ٣ ليترات مرقة واغلهِ واقشط الزفرة واضف اليه

ثن البصل ٢٠٠ جرام ومن الجزر المقطع ١٠٠ جرام ومن كبش القرنفل ٣ والباقات المزينة ٢ والملح قبصة ٢ والبهار ٢ وضعة على حافة الموقد ودعة يغلي ثلاث ساعات ونصف حتى اذا انبعج اللحم تحت الاصبع بكون قد تم نضجة وصف كل ما في الطنجرة بصفاة كبيرة ولا تدع القطع تتكسر واحتفظها بعد ان تنشفها في طنجرة لوحدها وضع الجزر بطنجرة اخرى واقشط الدهن عن المرقة التي تركتها في الطنجرة الكبيرة وختّرها حتى تصفي النصف وسق بها قطع الذنب والجزر وهي في طناجرها لوحدها لئلا يجتمع الملح والخضرة معاً وصحن وصف واضف الجزر ومعه ١٥ بصلة مجمدة

غيرها

اقطع الذنب قطعتين او ثلاثاً وانقعها بالماء الفاتر ساعتين او ثلاثة حتى تنظف ثم ذبلها بالماء الغالي ثم اطبخها على نار بن نحو ثلاث ساعات بحسب الطريقة التي ذكرناها في لحم البقر على المودة وقد تستغني عن هذا العنا كله بان تضعها في طنجرة بدون نقع ولا تذبيل وسقها بقليل من زوم اللحم او المرقة ومعها بصلتان احداهما مشكوكة بكبشي قرنفل وجزر ٢ و باقة مزينة واطبخها على نار هادية وصفها وزينها بالخس المحمر وقطع الجزر المطبوخة التي تصفها وتعرّقها وتضعها بين خسة وخسة وختر الزوم الذي في الطنجرة وصبة في القصعة وصحن قطع الذنب والخضرة وقس على ذلك الاشكال الاتية . وهي ذنب البقر بالملفوف بان تضع حولة ملفوف محمر ومطبوخ بالزوم . ذنب البقر باللفت يخنا اللفت . ذنب البقر بسلسة البنادورى اي بهذه السلسة التي تصبها فوقة . ذنب البقر بالفطر . يخناء الفطر . ذنب البقر بعصير العدس وعصير البزيلا وعصير البصل وعصير الخضرة وبالبصل المحمر الى غير ذلك باضافة كل ما ذكر الى القطع المذكورة

غيرها على طريقة سنت منهلد

بعد ان تكون طبخت الذنب على ما ذكر دعهُ يبرد واغمسهُ بالعجة ولتهُ بسحوق الخبز مرتين ثم اقلهِ بقلية معتدلة السخونة كي يحمر وقدمهُ بسلسة ديبولايه وقد يقدم الذنب ناشفًا والبقدونس المقلي فوقهُ

ذنب البقر مقليًا

اعدد الذنب على ما ذكر من نقع وتذييل وتنظيف واقلهِ بقلية حامية بحيث يحمر بعد ان تكون لثيتهُ بصفار البيض وقدمهُ بسلسة البنادوري وهو من الاشكال التي تقدم للفطور

الكرش على طريقة قاين

الكرش . خذه من الابيض جدا واغسلهُ كثيرًا واقطعهُ قطعًا مربعة وذبلهُ ٥ دقائق ثم صفهِ بمصفاة وقطع شحم الخنزير قطعًا وانسل العظام وخذ رجل عجل وانسل عظامها وقطعها ست قطع وذبلها هي وجلدة شحم الخنزير وضع الكرش وشحم الخنزير ورجل العجل في طنجرة بحيث يختلط اللحم ببعضهِ البعض واضف اليهِ من المرقة ليترين والبصل ٢٠٠ جرام وباقة مزينة ٢ قرنفل كبش ٣ ملح قبصة ٢ بهار ٤ عرق دسيلتر ٨ وغط الطنجرة محكمًا واغلِ حتى اذا اخذت بالغليان دعها على نار هادية ٣ ساعات ولدى التقديم ارفع الباقة المزينة والبصل واقشط الدهن وقدم

الكرش بالبواليت

قطع الكرش قطعًا مربعة بعرض اصبعين وقلها بالسمن ونشفها قليلاً بالسلسة المخملية او رشها بقليل من الطحين وانت تحرقصها واضف اليها قليلاً من المرقة وتبل بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وقد يضاف اليها الفطر المقلي بالسمن واغلِ ثم عقد بثلاثة او اربعة صفارات بيض وعصير الليمون الحامض

الكرش على الطريقة الليونية

خذ ٥٠٠ جرام من الكرش وقطعها شرائح وحرقصها بمقلاة على نار قوية ومعها من السمن ٥٠ جرام والزيت ٥٠ والملح قبصة ٣ والبهار ٢ ويكون الكرش بقرقش ولونه اصفر غامق واغل في مقلاة ثانية من البصل ٦٠٠ جرام تحضرها كتحضير شوربا البصل ومعها ٥٠ جرام زيت حتى يحمر البصل وضع الكرش في المقلاة التي فيها البصل واضف اليه ملعقة بقدونس مفروم وملعقة خل وسخنها دقيقة وامزج وقدم

غيرها

قطع الكرش قطعاً صغيرة مربعة طويلة واقلها بالسمن حتى تحمر وقطع ست بصلات واقلها حتى اذا اصفرت صفها واغلها مع الكرش على نار هادية بعض دقائق قبل التقديم واضف عصير الليمون الحامض

كلى البقر مقلية

خذ كلية بقر كبيرة وشقها شطرين طولاً وشق كل شطر عرضاً بغلظ نصف سنتيمتر وذوب ايكتو من السمن في مقلاة حتى اذا ذاب السمن ضع الكلية بالمقلاة ومعها ملح قبصة ٢ وبهار ٢ وشلها على الدقايق ليكون قلبها واحداً وبعد ٦ دقائق صف الكلية في مصفاة وضع في مقلاة ٢ دسيلترات من الخمر الابيض حتى يصفي ربعه ومعه ملح قبصة وبهار ورجع الكلية الى المقلاة ورشها بنحو ٢٥ جراماً من الطحين وحرقصها دقيقة ٢ ثم اضف الخمر ودسيلتر من الماء ودسيلتر مرقة واغل دقيقة ثم اضف ملعقة بقدونس مفروم وذق التابلة وقدم . ولك ان تحرقص كلي البقر ولا تصفيها ولا تغلي الخمر ورشها ٢٥ جراماً من الطحين وسقها بدسلتر ٢ من الخمر ودسيلتر من المرقة واغل دقيقة واخرج الكلية من السلسة وضعها بالقصعة واغل السلسة ٤ دقائق واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وصب السلسة وقدم واما لحمها

وبهارها فعلى ما ذكر انفًا تلك طريقة اسرع من السالفة وقد قصد بها توفير الوقت فان الخمر اذا لم تغلو يحول الكلي طعماً حامضاً مكروهاً

غيرها

شق الكلى شطرين وانزع منها اللحم الابيض والصلب وافرمها وضعها في مقلاة او صحن للقلي ومعها السمن وحرقصها على نار قوية لئلا تخسر زومها فاذا تحرقصت نصف حرقصة اضف اليها ملعقة صغيرة من الاشالوت والبقدونس المفرومين وتمم تحرقصها ثم عقدها بنصف ملعقة طحين وسقها بقدح خمر ابيض وتبلها بالبهار والملح ثم ابعدها عن النار ولا تدعها تغلي واضف اليها قدر جوزة من السمن وعصير ليمونة حامضة

كذلك الكلى بالشمبانيا بدلاً من الخمر الاصفر . واما الكلى بالفطر فيكون باضافة الفطر مقلياً بالسمن

تنبيه اذا كانت السلسة من بعد تحرقص الكلى وتسقيها كثيرة اخرج الكلى وضعها في قصعة وختر السلسة تختيراً ملائماً ثم رجع الكلي اليها ولا تضعها على النار واضف اليها السمن الطري وعصير الليمون

واحذر من ان تغلي الكلى لانها اذا غلت تعضون وتتصلب

وعلى ذلك قس كلى العجل والضان الخ

فصل في مشوي البقر

ضلع بقر مشوية

خذ ضلع بقر وزنها كيلو ٢ وقطعها وحضرها على ما ذكر في باب ضلع البقر مطبوخة واشوها ساعة على نار هادية ولكن على حال واحدة وصفِّ زومها الذي نزل في الاناء واقشط الدهن وقدم

اعتبارات في مشوي لحم القصابة

لقد طالما اوصى اهل الصناعة بان ينقع لحم القصابة بسلسة البهارات كي

يشرب ملحه وتابلته وذلك غير موافق لان خير الطعم في لحم القصابة ان يحفظ طعمه الخصوصي فكل ما يزاد عليه من البهارات والعطريات انما يفسد طعمه وخير ما فيه ان يشوى شيًا ملائمًا وان يوكل في الحال ولا صحة لما قيل ان اللحم يحسن بالرض على انه اذا اقتضى ابقاء اللحم يومًا او يومين فيقتضي اذ ذاك اعدادهُ بملح ومن ثم اذا اقتضى ان تبقى ضلعًا الى الغد او الى ما بعدهُ ادهنها بالزيت لحفظها فقط لا لزيادة طعمها

المتل المشوي

المتل المشوي هو القسم من لحم البقر المشتمل على السميسكة الحقيقية والكاذبة المنفصلتين عن بعضهما البعض بسلسلة عظم فهذه الاقسام الثلاثة يكون منها المتل ويصير منها الرستو. خذ المتل واربطهُ وضعهُ بالبروش واشوهِ

غيرها

الرستو والمتل المشوي او القصص المشوي. خذ متلاً احمر اللحم تخللهُ عروق دهنية ويغطيهِ الدهن وعرقهُ وانقعهُ برهة بتابلة من زيت الزيتون والملح وعصير الليمون الحامض والبصل المقطع قطعًا وضع قطعة اللحم في البروش على نار معتدلة وحوِّل الجمر نحو طرفي المشوي وسقهِ من وقت الى وقت اي كل ربع ساعة بما يقطر من الزوم والدهن ودعهُ على البروش نحو ساعتين بحسب كبره وقدمهُ بسلسة مصنوعة لوحدها في زومهِ مضاف اليها ملح وبهار قليل من الخل واشالوت مفروم ناعماً وزينها بالبطاطة الصغيرة المقشرة والمنظفة والمطبوخة بالمرقة والزبدة الطرية او السمن والملح والبهار والمحرقصة بعدهُ في مقلاة بالسمن

سميسكة البقر مشوية

السميسكة هي ما كانت في داخل المتل. خذ السميسكة وانزع منها الجلد

والدهن الذي فوقها فقط وشكها بشحم الخنزير ولذلك اداة خصوصية ودع الدهن
الذي في القسم العصبي الذي على الجوانب ليسقي السميسكة في شيها فتحفظ زومها
وتكون قد اعددت تابلة من البهار والملح وعصير الليمون الحامض والصعتر
والغار والبقدونس وبصلتين مقطعتين وكبش قرنفل وشيء من الزيت
وانقع السميسكة بهذه السلسة نحو ثماني ساعات الى العشرة ثم ضعها بالبروش
وغطها بورقة مدهونة بالزيت او بالدهن القسم المشكوك بالشحم وضعهُ على نار
ملايمة حتى اذا نضج اللحم ارفع الورق المدهون حتى ياخذ اللحم لونًا ومتى ثبت تحت
الاصبع يكون قد تم نضجهُ ولا تقدم السميسكة وقد بولغ في شيها فيقتضي ان يكون
زومها من لون وردي اذا جرحتها بالسكين ولك ان تقدم السميسكة بما نشا
من الزينة والسلسة

سميسكة البقر بالفطر

خذ كيلو و ٥٠٠ جرام من سميسكة البقر وعرقها وشكها بشراحي مربعة بطول
٥ مليمتر من شحم الخنزير الابيض الطري فاذا كان ولو قطعة منهُ مشوهة
فتفسد السميسكة كلها وضعها بالبروش واشوها ٤٠ دقيقة وسقها كل ١٠ دقايق
مرة وصفِّ زومها واقشط الدهن عنهُ وقدمهُ تحت المشوي ويستعمل اعتياديًا
للسمكة المشوية سلسة حريفة او ايطالية او سلسة البنادورى وذلك في
صحن لوحدها

غيرها

عرِّق السميسكة واخرج جلدها وعروقها وقطعها قطعًا ترققها قليلاً وتجعلها
مدورة وذوب السمن في مقلاة والقِ فيها قطع السميسكة وتبلها بالبهار والملح
ولدى تقديمها حرقصها على نار قوية ومتى رايت الزوم على سطحها اقلبها الى
الجهة الثانية حتى اذا جسستها وجدت تحت اصبعك اخرجها من النار
وضعها على هيئة اكليل في قصعة وصفِ السمن وضع قليلاً من الزوم كي تحل ما

جمد في قعر المقلاة من زوم السميسكة واضف ملعقة من الاسبانيولية وخثر وقدم بعصير الليمون

غيرها

السميسكة محمرة بزومها تستحضر على ما تقدم وتختلف فقط باضافة قليل من مجمد العجل والزوم حتى تحل ما جمد بالمقلاة

السميسكة بخمر مادر فبدلاً من الزوم ضع قدحاً من خمر مادر وملعقة من الاسبانيولية . السميسكة مقلاة بالكماة والفطر يضاف فيها الى الاسبانيولية فطراً وكماة محرقصة بالسمن

السميسكة محرقصة بدهن السلاطين او بدهن الانشاية يضاف فيها الى الاسبانيولية احد الدهنين المذكورين ولا ترجع السميسكة الى النار

السميسكة بعصير البنادورى او بالبطاطة المقلية او باللوبياء البيضاء وبالبزيلا تحضر على ما ذكر من الطرق مضافاً اليها زينة احدى الخضراوات المذكورة بحسب ذوق المدعوين او بحسب الفصل الذي انت فيه وعليه لا حاجة لتبيان كلٍّ من هذه الضروب لوحدها اذ لا يختلف اسمها الّا لاختلاف السلسة او الزينة التي تزين بها

اللحم الذي ما بين الضلوع بالبطاطة

خذ من اللحوم التي بين الاضلاع وعرقها باخراج الدهن والعروق منها وشمّرها واجعلها بهيئة اجاصة مائلة الى الطول ثم رش عليها الملح والبهار من الجهتين وضعها بالزيت لئلا يتصلب الجلد واقل ١٢ دقيقة على نار هادية وضع في قصعة ايكنو من متردوتل وقدم اللحم في هذه السلسة وزينها بالبطاطة المقلية او بالسلسة الطليانية او سلسة البنادورى او الحريفة الى غير ذلك

بفتك بالبطاطة

البفتك يكون دائماً من السميسكة وكل بفتك من قطع لحم سواها لا يسمى

بفتك ويكون البفتك من قطعة بغلظ سنتيمتر ٤" مقطوعة من عرض سميسكة البقر رققها قليلاً وقطع ما في دائرها من العروق والجلد لتكون بيضاوية الشكل وزينها بالبهار والملح وعاملها معاملة الشكل اعلاه وحمرها ٨ دقائق على نار هادية وضع البفتك في قصعة ومعهُ ٥٠ جراماً من سلسة متردوتل وزينهُ بالبطاطة المقلية وقدمهُ قلنا اقل ما نقليه بالزيت تسهيلاً لتضجيه لا تكيفاً لطعمه

البفتك على الطريقة الانكليزية

استحضارهُ على ما ذكر على ان هذا الشكل بدون سمن ولا سلسة البتة

البفتك بدهن الانشاية

لاجل بفتك عادي خذ انشاية واغلها ونشفها جيدًا واسحقها على مائدة بقفا السكين واخلط مسحوقها بنحو ٤٠ جراماً من السمن وصفها بالمنخل وضع دهن الانشاية في قصعة تكون قد حميتها كذلك تحمي كل قصعة تقدم فيها المقليات وضع البفتك على السمن وقدم

سميسكة مقلية بالفطر

ان السميسكة المقلية تكون من قطع اللحم عينها التي يصنع منها البفتك حضر قطعة سميسكة على ما ذكر في فصل البفتك بالبطاطة ورش عليها الملح والبهار وضع في مقلاة ٢٥ جراماً من السمن والقِ فيهِ السميسكة واقلها ٤ دقائق على نار قوية ثم قلبها واقلها ٤ دقائق واحذر كي لا يحترق السمن واخرج السميسكة وضعها في صحن ثم ضع ٨ جرامات طحين في السمن الذي بالمقلاة وحركها دقيقة بملعقة خشب واسكب دسيلترًا من المرقة وعصير الفطر المستعمل زينة وصفِ السلسة بالمصفاة في مقلاة صغيرة وخذ الفطر المحضر على ما في باب الزينة وسخنهُ بالسلسة وضع السميسكة على القصعة وصف الفطر عليها وصب السلسة وقدم

السميسكة بالزيتون

استحضارها على ما ذكر. خذ ٣٤ زيتونة تدورها للزينة وارفع النوى منها وذبلها ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفها على خامة وضع الزيتون بالسلسة ودعهُ دقيقة ٣ وصفهُ حول السميسكة وقدم

ولك ان تستعمل (زوم اللحم) لسلسة السميسكة المقلية بدلاً من المرقة

اعتبارات في المحمرات

يقتضي للمحمرات ان تكون نارها قوية وإن اللحم لا يقطر منهُ زومهُ و ياخذ بالشي لوناً اصفر جميلاً ذلك لا يمكن نوالهُ اذا كانت النار هادية على ان كثرة النار قد تحرق السمن وتحول السلسة طعماً رديئاً فيقتضي من ثم ان تكون النار معتدلة ما بين قوية وهادية

مفروم السميسكة بالسلسة الحريفة

افرم ما تبقى من السميسكة من السفرة السابقة قطعاً بغلظ سنتيمترا وعرض ٥ في السلسة الحريفة ولكن لا تغل فان اللحم المشوي اذا غليتهُ تصلب وإضاع طعمهُ اما السلسة فتكون على معدل اللحمة فلا نذكر لها كمية خصوصية

كبد البقر

قطع الكبد قطعاً صغيرة . وملحها و بهرها وعاملها معاملة البفتك ولا تزد في شيها ثم ضعها في صحن مسخن وادهن كل قطعة منها بسلسة متردوتل باردة

الباب الثامن

في العجل

العجل عند الاجانب كالضان عندنا فقد رغبوا فيهِ لنعومة لحمهِ وسهولة هضمهِ فانهُ مغذٍ وموافق للصحة وخير لحم العجل ما كان ابيض سميناً وكان

دهنه شفافًا لا مكمودًا وافخر ما عول على استعماله في المطابخ المشهورة الفخذ والمتل والكتف والاضلاع والساعد والرقبة والصدر والعصعص

المشوي منه

خذ من المتل كيلو ٣ ومعها الكلى واقشط الدهن وعظام السلسلة ولفها والكلية في داخلها واربطها وضعها في البروش واشوها ساعة ونصف على نار هادية وسقها كل ربع ساعة وصف الزوم واقشط الدهن عنها ورش الملح وارفعها عن البروش وقدم

المتل الفوقاني

خذ من المتل الفوقاني من الاضلاع كيلو ٣ وانشر نصفها طولاً والسلسلة معًا بحيث لا يبقى من عظم كل ضلع الا سنتيمتر ٥ ولفها واربطها وضعها بالبروش واشوها ساعة ونصف على نار هادية ثم رش عليها الملح ٥ دقائق قبل تقديمها وصفها واقشط الدهن عن الزوم على ما ذكر

اللحم ما بين الذنب والكلى

خذ من اللحم الذي بين الذنب والكلى كيلو ٢ وانسل منها العظام كلها واربطها بحيث ترد لهذه القطعة هيئتها الاولى وحضرها كما حضرت المتل والاضلاع

العجل بالبلانكت

يصنع من صدر العجل . خذ من الصدر كيلو ١ وجرام ٥٠٠ وقطعها قطعًا مربعة بغلظ ٦ سنتيمتر وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واضف اليها من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ واغل واقشط الزفرة عنها وضع ٢٠٠ جرام من البصل ومن القرنفل كبش ٢ وباقة مزينة ١ واطبخ ساعة ١ على نار هادية حتى اذا نضج نضجًا كافيًا صفه بمصفاة كبيرة ونظف القطع جيدًا وضعها في طنجرة واصنع في

طنجرة ثانية روبة بنحو ٣٠ جراماً من السمن و ٤٠ طحين وحركها ٥ دقائق على النار ثم اخرجها من النار واخرج المرقة كلها وانت تحرك بالملعقة وخثرها ٣٠ دقيقة وانت تواصل التحريك . وعقدها بصفارات بيض ٣ وصف بالمصفاة في الطنجرة التي فيها قطع اللحم واغل دقيقة واضف اليها ملعقة بقدونس مفروم وامزج وقدم

وتصنع بلانكت العجل بحطام مشوي العجل اذ تقطع الحطام قطعاً وتخرج منها الاقسام المتلونة في سلسة بوليت بحيث لا يبقى اللحم لئلا يتصلب وعند التقديم اضف اليه نصف ملعقة بقدونس

غيرها

اصنع سلسة بلانكت وضع فيها قطعاً من حطام العجل المشوية وعرق القطع اولاً بنزع الجلد الملون منها وقطعها قطعاً رقيقة منتظمة الهيئة مدورة كانت او بيضاوية الشكل وسخنها بسلسة بلانكت واضف اليها زينة من الفطر او الكماية

لحم العجل على الطريقة البرجوازية

خذ قطعة من فخذ العجل او من اللحم الذي بين الذنب والكلى وزنها كيلو او ٥٠٠ جرام وشكها بشراحي شحم خنزير كبير على ما ذكر في باب لحم البقر على المودة واربطها وضعها في مقلاة وغمرها بليتري مرقة واضف الى رجل العجل جلدة الشحم على ما ذكر في لحم البقر على المودة واغل واقشط الزفرة في اول الغليان ٤٠٠ جرام جزر و ٣٠٠ بصل و ٢ كبوش قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ٢ بهار ٢ وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها بالغطا واطبخ على نارية هادية ٣ ساعات وقبل ٣٠ دقيقة من اخراجها من النار غطها بغطا من حديد عليه النار كي تحمر اللحمة وسقها ستاً بالزوم حتى اذا نضج اللحم ورايت تحقيقة الخزه بالابرة وصفة على قصعة وصف الزوم بالمصفاة واقشط

الدهن وخثر نصف تخثير واضف ملعقة صغيرة من مذوب السكر للتلوين واقطع الجزر قطعاً متساوية وانزع الخيط من اللحم وضعه في قصعة وقدمه وزينه بقطع الجزر و بنحو ١ بصلات مجمدة وصب الزوم على اللحم واحفظ ما تبقى فيوكل في الغد

غيرها

خذ قسماً اما من الكلى او من الفخذ واقله بالسمن حتى يحمر ثم اضف اليه قدح ماء و باقة مزينة وثلاث بصلات وبهار وملح واطبخه على نار هادية نحو ثلاث ساعات في طنجرة وعلى الغطا قليل من النار ولك ان تضيف الى ذلك شيئاً من الجزر او البطاطة الناضجة بعض النضج واقشط الدهن وقدم

على الطريقة البرجوازية بارداً

يقدم لحم العجل على هذه الطريقة بارداً بالزوم المجمد فيحضر هذا اللحم منذ المساء على ما ذكر انفاً و يوضع في صحن و يقلب في الغد في قصعة لدى التقديم

تنبيه ان هذا الشكل من لحم العجل من الاشكال المهمة الفاخرة ومن ثم يقتضي له مزيد الاعتنا وخير طريقة هو ان يطبخ على نار هادية و يغلى شيئاً فشيئاً وصلاح زومه من جوهره بحيث يكون الزوم مخثراً على ما ذكر

متل العجل مكبوساً

خذ متل العجل وانسل منه العظم واربطه وضعه في طنجرة ومعه من السمن ٣٠ جراماً وقلّه بحيث يحمر اللحم من كل جهاته وصب عليه من المرقة ٨ دسيلترات واضف من البصل ١٠٠ اجرام والجزر ١٠٠ وكبوش قرنفل ٢ و باقة مزينة ١ وملح قبضة ٢ و بهار ١ واطبخ دائماً على نار هادية نحو ساعتين وغط الطنجرة ولكن دع لها منفذاً نحو قيراطين واخرج اللحمة وضعها على قصعة وصف الزوم بالمصفاة واقشط الدهن وخثر نصف تخثير وفك الخيطان وضع على قصعة وقدم بعد ان تكون سقيت بالزوم و يقدم هذا المتل المحمر

بالحميض والهندبا والاسبانخ

لحمة محمرة

تصنع اللحمة المحمرة اعتياديًا من جوزة فخذ العجل . فخذ كيلو او ٥٠٠ جرام من اللحم وانزع منه العظام وشكّه بشحم الخنزير وضعه في طنجرة ومعه من المرقة دسيلتران وضعها على النار ولا تزال تغلي حتى تختثر المرقة واحذر من ان يلصق اللحم في قعر الطنجرة ومتى اخذ زوم العجل صبغة مصفرة واتخذ قوامًا وصار غرويًا اضف اليه ٦ دسيلترات من المرقة واطبخ ساعة برفق الى ان تختثر المرقة والطنجرة مغطاة نحو ثلاثة ارباعها حتى اذا انتهى الغليان ارفع الغطا وضع مكانه غطاء من صفيحة حديد عليها طبقة من النار

وسق لحم العجل في كل اربع دقائق حتى يتخذ لونًا مصفرًا لامعًا تلك طريقة يقصد بها التجميد وضع اللحم على قصعة وصفِّ الزوم المصفاة واقشط الدهن وسقِ قطعة العجل . ويقدم ايضًا بالحميضة وتوضع الحميضة اولاً على قصعة وتوضع قطعة اللحم عليها وتسقى بزومها كذلك بالهندبا والاسبانخ

غيرها

خذ جوزة فخذ العجل وعرقها بان تنزع منها الجلد والالياف وشك سطحها بشحم الخنزير وضع في قعر طنجرة جزر وبصل وسقِ بقليل من الزوم او المرقة واطبخ برفق على نارين وسق بمرقتهِ من وقت الى آخر واحذر من ان يزاد في تحميره فانما يرغب في هذا اللحم نعومته ولك ان تقدمهُ بمرقتهِ بعد ان تقشط عنها الزفرة وتخثرها او بعصير الحميض او الهندبا او الاسباناخ او البنادورى او البزيلا او الخيار او الزوم او السلسة السنابية الخ . ولك ان تراعي في السلسات والزينة الذوق والفصل

كستلاتة العجل مشوية وملتوتة بمسحوق الخبز

خذ كستلاتة من ٢٠٠ جرام وعرقها اي دقها حتى ينكسر اللحم ولا ينتفخ على

النار وانزع عظم السلسلة والعرق الذي حول الجوزة والجلد الذي يغطي لحم القصبة ولاجل ان تشوي الكستلاتة رش عليها الملح والبهار من الجهتين وادهنها بالزيت خفيفاً على ما ذكر في باب التحمير وحمرها ٨ دقائق ولاجل ان تلتها بمسحوق الطحين اغمسها اولاً بالسمن المذوب ثم غطها بمسحوق الطحين وحمرها على نار هادية ١٠ دقائق وضع تحتها من الزوم المحضر

كستلاتة مقلية

بعد تعريق الكستلاتة تبلها واغمسها بالسمن واقلها بمسحوق لب الخبز والحشائش الناعمة وحمرها على نار هادية وقدمها وتحتها زوم او سلسة الزيتون

كستلاتة العجل بالسلسة الحريفة

حضر كستلاتة العجل على ما ذكر سواء كانت ملتوتة بمسحوق الخبز او محمرة وضع تحتها السلسة الحريفة

كستلاتة بسلسة متردوتل

حضر الكستلاتة على ما ذكر وقدمها وتحتها سلسة متردوتل

كستلاتة بسلسة البنادورى

حضر الكستلاتة على ما ذكر وضع من سلسة البنادورى دسيلترا واحداً لكل كستلاتة

كستلاتة على الطريقة الميلانية

عرق الكستلاتة وتبلها واقلها بالسمن حتى تحمر من الجهتين واضف اليها قليلاً من الزوم المختر ومن عصير البنادورى فانهُ يحسنها لوناً وطعماً وقدمها والمعكرونة تحتها

كذلك الكستلاتة بالطليانية حضرها على ما ذكر وقدمها وتحتها السلسة الطليانية . وبالاختصار فلك ان تقدم الكستلاتة المحمرة بما تراهُ من الزينة

او العصير

كستلاتة على الطريقة الانكليزية

* خذ من هبر العجل وقطعة ورقة كالكستلاتة وقطع على عددها وعلى هيئتها شراحي شحم خنزير وذوب سمنًا في طنجرة وضع فيها قطع اللحم والشحم ومتى احمرت من جهة اقلبها على الجهة الثانية حتى اذا نضجت اخرجها من النار وصف قطع اللحم والشحم اكليلاً اي بجانب كل قطعة لحم قطعة شحم وضع في الزوم ملعقة صغيرة من الطحين وحله جيدًا وسقه بقليل من الماء ولا تغل هذه السلسة بل صبها تحت الكستلاتة . واذا كان الشحم كثير الملح اسلقه اولاً نصف سلقة بالماء ثم استعمله على ما تقدم

كستلاتة مقلية بالفطر

خذ الكستلاتة على ما في باب كستلاتة العجل المقلية والملتوتة بسحوق الخبز وشيئًا من الفطر وحضره على ما ذكر في فصل الفطر من باب الزينة ورش على الكستلاتة الملح والبهار واقلها في ١٥ جرامًا من السمن ٣٠ دقيقة واقلبها بعد ٦ دقائق كي تحمر من الجهتين واخرجها وضعها على قصعة في صحن وضع في قصعة اخرى توضع على النار ٨ جرامات من الطحين لاجل الروبة واضف دسيلترين من المرقة وزوم الفطر الذي تستعمله للزينة واطبخ ٥ دقائق وانت تحرك بالملعقة وصف السلسة بالمصفاة في طنجرة وسخن الفطر بهذه السلسة نحو ٤ دقائق وضع الكستلاتة على القصعة وصف الفطر فوقها وقدمها

كستلاتة بالجزر

خذ كستلاتة ٥٠٠ جرام وارفع عظم السلسة فقط واقلها في مقلاة ٥ دقايق من الجهتين وصب ٤ دسيلترات مرقة واطبخ حتى اذا اخذت في الغليان اخرجها من النار وصف الزوم بالمصفاة ونظف الكستلاتة جيدًا بحيث لا يتبقى فيها شيء من العظام وضعها في صحن واغسل المقلاة ورجع الكستلاتة

اليها ومعها ٣٠ قطعة الجزر واضف من البصل ١٠٠ جرام والقرنفل كبشًا ا والملح قبصة ٣ والبهار ٢ والزوم الذي صفيته ومعة من الماء ٢ دسلترات ورجع على النار وغطِ واطبخه برفق ساعة ٨ وتحقق نضج الجزر ويقتضي ان ينضج اللحم ايضًا في الوقت عينه وضع الكستلاتة على القصعة وصف الجزر حولها وصف الزوم واقشط الدهن وصبه على الكستلاتة وحده دون البصل وقدم

الكستلاتة ملفوفة بالورق

خذ كستلاتة من ٢٥٠ جرام وارفع منها عظم السلسلة ورققها ورش عليها الملح والبهار وضع ٥ ا جرامًا من السمن في مقلاة واقلها ١٢ دقيقة واقلبها بعد ٦ دقائق كي تحمر من الجهتين ومتى احمرت اخرجها وضعها في صحن

وضع في المقلاة ١٠ جرام من الطحين وحركها على النار دقيقة ٢ بملعقة خشب واضف دسيلتر ٢ من المرقة واطبخ ثم صف السلسة في قصعة بالمصفاة ونظف المقلاة ورجع السلسة اليها وخثرها حتى تصفي نصفها واضف ثلاث ملاعق من الحشائش الناعمة لاجل الزينة وخثره ٥ دقائق واخرجها من النار وخذ طلحية ورق ابيض واقطعها بهيئة قلب كي تدخل الكستلاتة بين الورقتين والطلحية التي قطعت منها يقتضي ان تزيد على الكستلاتة ٨ سنتيمترات وادهنها بالزيت وضع في داخلها شرحية من الشحم مقطعة على شكل جوزة الكستلاتة . وضع على الشحم ملعقة سلسة ثم الكستلاتة ثم ملعقة اخرى من السلسة ثم شرحية شحم اخرى تغلظ الاولى

واطبق الورقة لتكون ثوبًا تحبس فيه الكستلاتة كي تنطبخ بالشحم والسلسة واختمها بما زاد من اطراف الورقة طيات منحرفة كانك تسد اناء وقبل التقديم بربع ساعة ضع الكستلاتة على المصبع وهي مكفنة بالورق على ما ذكر ومحبوسة جيدًا كي لا تخرج السلسة واطبخها على نار هادية ٨ دقائق من الجهة الواحدة و ٧ من الثانية وقدم

كستلاتة ملفوفة بالورق

حضرها كتحضير الكستلاتة بالحشائش الناعمة ولا فرق بينها الاّ باضافة قليل من مبروش شحم الخنزير او مفرومة ناعماً وان تلف بورقة مدهونة بالزيت وتحمر على نار هادية

كستلاتة بالحشائش الناعمة

خذ الكستلاتة وعرّقها وتبلها وضعها في طنجرة ومعها السمن وحمرها حتى اذا نضجت من جهة اقلبها الى الجهة الثانية واضف اليها بعض حشائش ناعمة مفرومة وفطرًا وتمم طبخها وضعها في قصعة ورش على الحشائش الناعمة عصير ليمون الحامض وملعقة زوم او مرقة

شراحي العجل بالحشائش الناعمة

خذ قطعة من فخذ العجل وزنها كيلو ١ وانزع منها العظام والدهن والعروق والجلدة وقطعها شراحي ورقق كل شرحية منها وادهن المقلاة بطبقة من السمن ترش عليها من الملح قبصة ١ والبهار ٢ وصفّ الشراحي في المقلاة بجانب بعضها البعض ورش عليها الملح والبهار ايضًا بالقدر المذكور واقلها على نار قوية من كل جهة ٤ دقائق واخرج اللحمة وضعها في صحن

وضع ٨ جرامات من الطحين بالمقلاة وحركها دقيقة على النار بملعقة خشب واضف ٣ دسيلترات من المرقة واقلها ٥ دقائق واذا كانت الشراحي قد صفت شيئًا من زومها في الصحن فصب هذا الزوم في السلسة وضع اللحمة في القصعة وضع السسلة على النار حتى اذا غلت اضف ٢٠ جرامًا من السمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالملعقة كي تمتزج السلسة بالسمن جيدًا وصب السلسة على الشراحي وذق التابلة وتحقق وقدم

قصص العجل على الطريقة البروفنسالية

خذ كيلو ١ من صدر العجل وقطعه قطعًا مربعة بغلظ ٥ سنتمترات وقطع

٢٠٠ جرام من البصل على ما ذكر في باب شوربا البصل وخذ نصف ورقة غار مفروم وكذلك من الصعتر المفروم و٤ جرامات من الثوم المفروم . وضع في طنجرة ٢٠٠ جرام من الزبت واضف اللحم والبصل والغار والصعتر والثوم وقبصة ٢ من الملح و٤ من البهار وضعها على النار وغطها بغطا من صفيحة حديد فوقها نار واطبخ نحو ساعة ٢ وحركها كل ٥ دقائق مرة بملعقة خشب واضف دسيلتر بن من المرقة وملعقة بقدونس مفروم خاشنًا واطبخ ٥ دقائق وصفّها في قصعة وصب السلسة على اللحم وقدم واعلم ان السلسة البر وفنسالية لا يقشطون الدهن عنها وقد ذكرنا الثوم لانهُ من خواص هذه السلسة وقد يمكن تركهُ ان لم يرق للمدعوين

القصص با لبوليت

اغسل قصص صدر العجل وقطعة شراحي بغلظ اصبع وانقعها بالماء الفاتر ساعة ثم ذبلها بالماء الغالي ثم ضعها في طنجرة ومعها بصلة مشكوك بها كبشا قرنفل وباقة مزينة وقليل من اللحم وغمرها بالماء واطبخها ساعة ونصف واقشط الزفرة عنها وصفّ زومها بالمصفاة واخرج القصص من الطنجرة وضع فيها السمن وملعقة طحين حتى اذا حمي الطحين سقهِ بزوم الطبخة وحلهُ بحيث لا يجبل فانهُ اذا جبل يقتضي اذ ذاك ان يصفى بالمصفاه ورجع القصص الى الطنجرة ودعهُ يغلي ربع ساعة ثم عقده بنحو اربعة صفارات بيض

القصص ملتوتة مقلية

اذا نبقى عندك شي من حطام القصص با لبوليت لتها بسحوق الخبز واغمسها با لبيض المخفوق ولتها ثانية واقلها بقلية لا تكون حامية كثيرًا وقدمها على خامة مكللة بباقة بقدونس مقلية

القصص با لكاري

حضر القصص كتحضيره با لبوليت على انهُ بدلاً من ان تستعمل عقيدة

البيض حل في قليل من الماء بنحو ملعقة صغيرة من مسحوق كاري واضفه الى القصص و يستعمل بدلاً من هذا المسحوق شيء من مسحوق الفلفل الاحمر المخلوط بالزعفران واصنع السلسة رقيقة حتى تبلل الارز الذي يقدم مع هذا الكاري وتكون قد حضرتهُ على ما ياتي وهو خذ الارز ونقهِ جيداً واغسلهُ ازواماً عديدة وضعهُ في طنجرة وغمره بالماء وقوِّ لهُ النار واخرجه وضعهُ على الفرن وتحتهُ الرماد الساخن كي ينطبخ هكذا ساعتين حتى اذا نضج حبهُ ينفصل بسهولة من الطنجرة و يكون هيئة رغيف فابقهِ على هيئتهِ كاملاً

القصص بالماريناد

حضر القصص كتحضيره بالبوليت والفرق بينهما انهُ بدلاً من ان تضع روبة الطبخة ربع ساعة في ماريناد مطبوخة وصفهُ وضعهُ في عجينة للقلي واقلهِ في قلية غير حامية كثيراً . وقدمهُ وفوقهُ قليل من البقدونس المقلي . ولك ان تحضر هذا القصص بجميع اشكال السلسات وانواع الزينات و بعد ان تقليها تكون قطعتها كما قطعت القصص بالبوليت صفها في طنجرة تضع في قعرها شراحي شحم الخنزير وصف فوقها القصص وغطهِ بقطع الجزر والبصل مضيفاً ورقة غار وصعتر بعروقهِ و بقدونس وسق بقليل من الزوم او المرقة واغلهِ على نار هادية نحو ثلاث ساعات واذا سلكت هذا المسلك في تحضير القصص تصنع ايضاً القصص بالشرتريز فصفهِ كالحجل بالملفوف بابدال الحجل بقصص البقر والخس المقلي بدلاً من الملفوف . و بالهليون تقدم بزينة من الهليون في وسطهِ . و بالبزيلا تقدم بالبزيلا وشحم الخنزير كذلك على الطريقة البستانية اي ببستانية خضرة مختلفة . كذلك بسلسة البنادوري وعصير الحميض . و بالفطر اي بخنا الفطر . و بالهنديا اي بطبقة من الهندبا . و بالسوبزاي بسلسة السوبز و بالجملة سمّ هذا الشكل باسم كل سلسة او زينة تزين بها

لوزة العجل

لوزة العجل بالزوم الخضر او المندبا او الحميض او الاسبانخ او سلسة البنادوري . خذ لوزتين من زور العجل سمينتين غير مشققتين وشق القصبة ولا تفصلها من اللوزة وانقع اللوزات بالماء البارد ٤ ساعات وذبلها في طنجرة بالماء الغالي وضعها على النار وحم حتى تمكن اللوزات وتنتفخ وتخذ هيئة مركبة هوائية ولا تكن اللوزات صلبة كثيرًا ذلك يمنع تشكيكها وضعها في صحن ماء بارد ودعها تبرد تمامًا وصفها واكبسها بين صحنين وفوقها ما ثقلة كيلو ٢ وشكها على ما ذكر في باب السميسكة المشوية

وضع اللوزات في مقلاة صغيرة فيها دسيلتران من المرقة الملونة بنحو نصف ملعقة من السكر المذوب ورش عليها قبصة ملح وضعها على النار وختر المرقة كي تصير زومًا ذا قوام غروي واخرجها من النار وسقها بدسيلترين من المرقة وارفع القصبة كلها بالسكين ورجع اللوزات الى المقلاة وغطها بغطاء حديد فوقة نار واطبخة على نار هادية وسقهِ بالزوم الى ان يجمد ومتى اشقرت فقد نضجت فاقشط الدهن وصب اللوزات في القصعة وسقهِ بالزوم وقدم . واذا لم يكن الزوم خاثرًا اضف دسيلترًا من المرقة واغل دقيقة ٢ واقشط الدهن ويقتضي ان يكون الزوم قد بلغ مبلغة . وقس عليهِ اللوزات بالمندبا والحميضة والاسبانخ وسلسة البنادورى ويزين بنصف كمية من الحميضة والهندبا والاسبانخ وسلسة البنادورى

اللوزات مشكوكة

انقع اللوزات بالماء الفاتر ساعة واذا امكن الليل كلهُ ثم ذبلها بالماء الغالي حتى تشتد وتدخل آلــــة شك الشحم فيها ولا تمزق وبردها بالماء البارد وصفها واكبسها قليلاً لتاخذ هيئة مفلطحة وعرقها وشكها بالشحم الناعم . وضع في قعر الطنجرة شراحي شحم تضع عليها اللوزات واطبخ نصف ساعة على نارين

وحمرها وقدمها وتحتها طبقة الزينة او السلسة التي تراها

لوزات العجل على الطريقة الانكليزية

بعد ان تنقع اللوزات وتذبلها لثها في صناري بيض تكون قد خفقتها بقليل من السمن المذوب ثم لثها بسحوق الخبز واشوها بالمروش وقدمها وقليلاً من الزوم تحتها

اللوزات بالعلب

خذ الورق واصنع منه علبًا صغيرة تدهنها خارجًا بالزيت وخذ الحشوة وضع منها في كل من هذه العلب ثم اللوزات وغطها ايضًا بالحشوة وبقليل من مبروش الخبز واشوها ربع ساعة على المصبع

اللوزات مشكلة الصف

صف لوزة على الانكليزية واخرى مشكوكة وذلك على التابع وقدمها وسلسة البنادورى تحتها

اللوزات بالالمانية

انقع اللوزات وذبلها واسلقها واقلها بالسمن او بالطنجرة بين شرحيتين من الشحم او بالمرقة البيضاء وضعها في سلسة المانية مع زينة من العطر

اللوزات بالاسبانيولية

هي كالالمانية استحضارًا وقدمها بسلسة اسبانيولية

اللوزات بالبوليت

استحضارها على ما ذكر وقدمها بسلسة بوليت . فقد اتضح مما ذكر انه يمكن تشكيل السلسات لهذا الشكل الى ما لا نهاية له

راس العجل

خذ راس عجل يكفي المدعوين ويكون سمينًا وابيض وانزع منه العظام

كلها واقسمه شطرين تسهيلاً لتذييله واخرج منه اللسان والنخاع وضع اللسان في صحن وانقع النخاع بالماء البارد لينظف وقطع كلاً من شطري الراس ثلاث قطع وتكون قطعة الاذن مربعة تسهيلاً لصف القطع فيما بعد وذبل بالماء الغالي ٣٠ دقيقة وصف ثم برد بالماء البارد واصنع روبة على ما ياتي وهي ان تفرم ايكتو ٢ من دهن البقر او شحمه فرماً ناعماً في طنجرة كبيرة وتذوب حتى اذا صفت وراقت اضف اليه من الطحين ايكتو ٢ والماء ٦٠ ليترات والبصل ١٠٠ اجرام باقة مزينة ٢ راس ثوم ٢ كبوش قرنفل ومن الخل نصف ليتر والملح ٤٠ جراماً وبهار ٣٠ وحرك بملعقة خشب حتى اذا اخذ بالغليان ضع الراس بالطنجرة واضف اليه اللسان والطبخة ساعتين ونصف على حافة الموقد وتكون قد غطيت الراس الذي بالطنجرة غطاء تاماً بالطحية ورق سميكة والا فيسود منه ما لا يغطيه الماء وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها حتى اذا نضج الراس وذلك يتضح مما اذا لان الجلد تحت الاصبع اخرج الجلدة البيضاء من اللسان وشقه طولاً شطرين دون ان تفصلها تماماً ولدى التقديم اطوِ خامة وغطِ بها قعر قصعة بيضاوية الشكل وضع في طرفها القطع التي بها الاذان وسائر القطع على جوانبها واللسان الذي تسطه يكون بين الاذنين والنخاع فوق اللسان وصف ٤ باقات بقدونس في خلو الاربع الزوايا وباقتين من كل ناحية من النخاع ويوكل راس العجل على هذه الطريقة الطبيعية بالزيت والخل ويقدم البقدونس والبصل المفرومان والمغسولان والقبار في صحن لوحده

غيرها

خذ راس العجل ابيض جداً ونظفه وانزع منه العظام وانقعه بالماء ليلاً كاملاً ثم نشفه وحكه بعصير الليمون ولفه بخامة وضع في طنجرة حفنة من الطحين وقطعاً من الشحم وملحاً وجزرتين وبصلتين مشكوك بهما كبشان من القرنفل وحل ذلك كله بكمية كافية من الماء بحيث يتغطى الراس والطبخة على الاقل ثلاث ساعات حتى اذا نضج صفه وضعه في قصعة وافتح الجمجمة كي تخرج

العظام التي تغطي النخاع ودع النخاع مكشوفًا وانشر اللسان وشقه طولاً وضعه على فمه ورش عليه حفنة من البقدونس وقدمه في صحن السلسة هذه التابلة لوحدها وفيها اشالوت وبقدونس مفروم وبهار وملح وزيت وخل

تحضير النخاع

انزع عن النخاع الجلدة الحمراء التي عليه ولكن احذر من ان يتكسر وانقعه ايضًا ساعة حتى اذا نظف وابيض ضعه في طنجرة في ليتر ونصف من الماء و١٥ جرامًا من الملح ونصف دسيلتر من الخل واغلِهِ حتى اذا مضى نصف ساعة يكون النخاع قد نضج

راس العجل بسلسة بوفروم

حضر راس العجل على ما تقدم ولاجل ان تصنع السلسة بوفروم ضع في طنجرة ٣٠ جرامًا من الاشالوت المفروم والمغسول ونصف دسيلتر من الخل وخثره تخثيرًا تامًا وصف بالمصفاة نصف ليتر من مرقة مطبوخ راس العجل على الاشالوت واغلِ ٥ دقائق واضف ملعقة بقدونس مفروم وذق التابلة وقدم السلسة بصحن خصوصي لها

الراس بالبوليت

ذبل نصف راس عجل ثم قطعه قطعًا مربعة واطبخه على ما تقدم انما حتى اذا نضج صفه وخذ من السلسة لابوليت ٦ دسيلترات واضف اليها ملعقة طرخون مفروم وضع قطع الراس في السلسة وضع الكل في قصعة وقدمه

غيرها

متى طبخ راس العجل على ما تقدم قبلاً قطعه قطعًا مربعة تضعها في سلسة لابوليت ومعها عصير ليمونة حامضة . ولك ان تحضر راس العجل المطبوخ على ما تقدم اشكالاً شتى تختلف اسماً لاختلاف السلسة التي تقدمه بها

راس عجل منقوع بالماريناد

قطع نصف راس عجل قطعًا مربعة بعد ان تكون ذبلته وطبخته على ما ذكر انفا وانقعه ساعة بنحو ١٠ جرامات ملح و٥ بهار وملعقة زيت وملعقة خل وامزج جيدًا حتى تتبل كلاً من القطع المذكورة وقبل ان تقدمها بنحو ٢٥ دقيقة صفّ قطع الراس من هذا النقيع (ماريناد) وحضر ٦ دسيلترات روبة من عجينة القلي وخذ كيلو او ٥٠٠ جرام من الدهن وحم القلية واغمس كل قطعة في الروبة المذكورة وضعها في القلية الحامية وحرك القطع تحريكًا خفيفًا في القلية حتى تحمر ونشفها على خامة ورش عليها الملح واطو خامة في قصعة وضع فوقها القطع ونقدم سلسة البنادوري لوحدها وفوقة بقدونس مقلي

تنبيه من خاصة التابلة المسماة ماريناد وسلسة لابوليت تحسين حطام راس العجل لاجل الفطور في اليوم الثاني ومن ثم لاجل الانتفاع بالحطام المذكورة قطعة قطعًا وانقعة نحو ست ساعات بالماريناد اي ما لزيت والخل والبهار والملح وقطع البصل ثم صفة وضعة في مقلاة ولا تكن القلية حامية

لسان العجل

خذ لسان عجل وعرقة وذبلة واطبخة على ما ذكر في باب لسان البقر ويقدم لسان العجل بالسلسات الحريفة او البنادوري والطليانية ولكل لسان ٤ دسيلترات

فاتما لسان العجل يحضر كلسان البقر

(حمراء) اورئة العجل

خذ كيلوا من رئة العجل الطرية غير المعضونة وشيئًا من الفطر المحضر على ما في باب الزينة وحضر ٢٥٠ جرامًا من شحم الخنزير وانزع منة جلدتة وبلّها في قصعة وحرقص الشحم في طنجرة ومعها ٦٠ جرامًا من السمن حتى اذا احمر ضعة في صحن وقطع الخمراء قطعًا مربعة وقلها بالطنجرة حتى تسمر ولا تدعها

تحترق ورش ٤٥ جرامًا من الطحين وحركها على النار ٣ دقائق ثم اضف اليها من المرقة ٤ دسيلترات والخمر الابيض ٣ والماء ٤ وزوم الفطر واطبخ وحرك حتى اذا غلت ضع من الملح قبصة ٣ والبهار ٢ باقة مزينة . البصل ا قرنفل كبش ٣ وصف الشحم الذي وضعتهُ جانبًا وغطِ الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تغلي ساعة ونصف غليانًا بطيئًا

وخذ ٣٠ بصلة وقلها في قدرٍ واطبخ نصف ساعة وضع الفطر واطبخ ايضًا ٥ دقائق واخرج الباقة والبصلة المشكوك فيها كبوش القرنفل وذق التابلة فيقتضي أن تكون ذكية وصف اللحم واضف الزينة والسلسة

هشة العجل (غلاف الامعاء)

خذ كيلو ا من هشة العجل البيضا المغسولة جيدًا والمنقوعة وذبلها بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد وضعها في طنجرة كبيرة ومعها من الماء ٥ ليترات وباقة كبيرة من ٢٠ جرام بقدونس و ٥ صعتر و ٥ غار و ٢٠٠ جرام بصل و٢ كبوش قرنفل وراس ثوم و ٤٠ جرام ملح و ١٥ جرام حب البهار واغلِ واقشط الزفرة واطبخ بطيئًا ساعتين على حافة الموقد ولدى التقديم صفِ وضع الهشة على القصعة وقدم القبار والبصل والبقدونس المفروم على ما ذكر في باب راس العجل

غيرها

غسل الهشة وذبلها بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم بردها بالماء البارد ثم اطبخها ساعتين في روبة او ضع في طنجرة ملعقة طحين ونصف قدح خل وملح وبصلتين مشكوك باحداها كبشان من القرنفل وباقة مزينة وقدمها ساخنة جدًا اما بالخل او بالقلية او بسلمة بلانكت وتحضر الهتة ايضًا كهريسة الدجاج مع عصير الليمون الحامض

مقادم (قوائم) العجل في لابوليت

خذ ارجل عجل بيضاء جداً وارفع منها العظم الكبير الذي في وسطها وذبلها بالماء الغالي واسلقها نظير راس العجل حتى اذا نضجت اخرج العظام الصغيرة بكل اعتنا واكبسها بين صفحتين فوقها ما ثقلة كيلو ١ فمتى بردت اقطع كل رجل ٨ قطع متساوية الحجم وخذ ٦ دسيلترات من سلسة لابوليت وضع القطع بالسلسة واغلها حتى اذا اخذت بالغلي اخرجها وقدمها

غيرها

ان تحضير ارجل العجل كتحضير راسو ولكن اذا شئت استعمال مرقتها كمرقة لحم مجلدة فاطبخها بالماء فقط وقليل من الملح وبصلة وجزرة مقطعة واخرج اولاً العظم الكبير وشق الرجل شطرين واغمرها بالماء حتى تغطيها وسقها حتى تكون المرقة هلامية بزيادة وتقدم بسلسة لابوليت او بالماريناد او بالاشالوت والبقدونس المفرومين والبهار والملح والزيت والخل فقط

مقادم العجل مقلية

حضر المقادم على ما ذكر واقلها على ما يقلى راس العجل بالماريناد وقدم بالبقدونس المقلي والسلسة البهارية لوحدها

غيرها

متى نضجت المقادم قطعها قطعتين وانقعها بتابلة الماريناد ساعة ٢ ثم اغمسها بروبة القلي واقلها بقلية حامية حتى تحمر جيداً وتقدم على خامة والبقدونس المقلي فوقها . ولك ان تترك نصف المقادم تاماً وان تلتة بسحوق الخبز وحمرها على نار هادية . وضعها في قصعة والسلسة التاتارية لوحدها

نخاع العجل بالخمر

يحضر نخاع العجل على ما ذكر في باب راس العجل بدون سلسة فلا بد

من تقع النخاع بعد طبخهِ ليذهب منهُ طعم الخل على ان ذلك لا محل لهُ في النخاع المحضر بالسمن والخل وانقعهُ بالماء الغالي الخفيف الملح وخذ بصلة صغيرة وذيلها ونظفها واقلها في ١٥ اجرامًا من السمن فاذا احمرت ضع ١٥ اجرامًا من الطحين وحركه ٣ دقائق واضف دسلترين من المرقة ودسيلترًا من الخمر الاحمر واطبخ البصل على نار هادية وضع ملحًا قصة وبهارًا ١١ واضف شيئًا من الفطر المنقى والمغسول وقطعهُ قطعًا واطبخ ٨ دقائق وصفِ النخاع وضعهُ في القصعة وصف حولهُ الفطر والبصل وصب السلسة وقدم

غيرها

نقِ النخاع وانزع منهُ الاوعية الدموية وكتل الدم ثم انقعهُ بالماء الفاتر ثم اطبخهُ بالماء والملح والبهار والخل والبصل والغار والبقدونس نصف ساعة ثم صفهِ وضعهُ في قصعة ومعهُ تابلة الملح والبهار

النخاع بالسمن .

حضر النخاع على ما ذكر وخذ من السمن دسيلترين وصفِ الدماغ وضعهُ في قصعة وصب السلسة واضف باقتي بقدونس مقلي

غيرها

خذ السمن وحمره حتى يسمر وضع فيهِ عروق البقدونس وصب الجميع على النخاع ورش عليهِ قليلاً من الخل . يقدم نخاع العجل ايضًا بسلسة البنادورى والبصل الابيض والسلسة الخلية وهي من الخل والزيت والبقدونس والسيبول وبسلسة لابوليت بان تضع النخاع بهذه السلسة ومعهُ زينة الفطر . وسلسة متردوتل والماتلوت والحريفة بان تقدم النخاع باحدى السلسات المذكورة وبسلسة المارنياد بان تقطع النخاع نحو ست قطع وتتبلهُ بالبهار والملح والخل وتصفيه وتلتهُ بروبة القلي وتقليهُ في قلية غير حامية وفوقهُ باقة بقدونس مقلية

كلى العجل في متردوتل

خذ كلية وشقها شطرين متساويين ورققها قليلاً وتبلها بالملح والبهار ولت القطع بالسمن ثم بمسحوق الخبز واشوها على المصبع ٤ دقائق من كل جهة واخرجها واضع ٥٠ جراماً من سلسة متردوتل وضع هذه السلسة في قعر القصعة والكلى فوقها وقدم

الكلى محرقصة

حضرها على ما تحضر كلى البقر وقدمها بالسلسة نفسها وما قلناه هنا لك صنعهُ هنا

كبد العجل على الطريقة البرجوازية

خذ كيلو ١ من كبد العجل وتكون ذات لون اشقر على ما امكن وشكها بشراحي شحم الخنزير المتبل بالبهار والملح واحذر ان تظهر شراحي الشحم خارجاً على سطح الكبد واقل الكبد بايكتو من السمن في طنجرة وحركها مراراً لتاخذ لوناً واحداً حتى اذا انقلت جيداً اخرجها من الطنجرة واضف على السمن ٣٠ جراماً من الطحين وامزج بالملعقة والطنجرة على النار ٤ دقائق واضف من الماء نصف ليتر والخمر الابيض نصف ليتر وباقة بقدونس متبلة وبصلة معها كبشان من القرنفل وملح قبصة ٢ وبهار ٢ واغلِ وحرّك ورجع الكبد الى الطنجرة واضف ٣٠ قطعة من الجزر وغطِ من الطنجرة ثلاثة ارباعها ودعها تطبخ على نار هادية وبعد طبخ ساعتين اضف ١٠ بصلات منقاة ومقلية ودعها تنطبخ ايضاً ٨ ساعات وضع الكبد في القصعة وصفِ السلسة بالمصفاة الكبيرة واقشط الدهن واذا كانت رقيقة خثرها ٣ دقائق على نار قوية واخرج الباقة والبصلة المشكوك فيها القرنفل وزين الكبد بالبصل والجزر واسكب السلسة وقدم

غيرها

خذ كبداً ١ شقراء وشكهـا بشراحي شحم الخنزير المتبلة او انقعها ست

ساعات بالبهار والملح والصعتر والغار والبصل المقطع والبقدونس والزيت وعصير الليمون وصفها بالبروش ولفها بطلحية ورق مدهونة بالسمن واشوِ ساعة ونصف وتحقق نضجها متى كفت عن افراز الدم وقبل ان تخرجها من البروش ارفع الورقة عنها كي تتلون وقدمها وتحتها السلسة الحريفة

الكبد مقلاة بالطليانية

قطع كيلو من كبد العجل طولاً قطعاً بغلظ سنتيمترين وتبلها بقبصات ٣ من الملح و٢ من البهار ثم لفها بالطحين ثم حمِ بالمقلاة ١٢٠ جراماً من السمن والقِ فيها قطع الكبد ودعها تنطبخ ٣ دقائق واقلها ٣ دقائق من الجهة الثانية وارفع الكبد عن النار واحفظها ساخنة وضع في السمن ٢٥ جراماً من الطحين و١٠ جرامات من الاشالوت المفروم والمغسول جيداً والفطر المنقى المغسول المفروم وحرك على النار وسق بدسيلترين من الخمر الابيض ودسيلترين من المرقة وخثرها ١٠ دقائق وصف قطع الكبد اكليلاً واضف الى المرقة ملعقة من البقدونس المفروم وضع السلسة وذق التابلة واذا كانت السلسة رقيقة خثرها حتى تسمك واذا كانت سميكة اضف اليها المرقة بحيث تغطي سطح الملعقة

غيرها

قطع الكبد قطعاً رقيقة وذوب السمن في مقلاة وضع فيها قطع الكبد وتبل وحرقص على نار قوية ومتى جمدت من جهة اقلبها حتى اذا مكثت تحت الاصبع ارفعها من المقلاة وضع قليلاً من الاشالوت والبقدونس والعطر المفروم وملعقة من الاسبانيولية وقدح خمر ابيض وخثرها ودعها تغلي بطيئاً ٥ دقائق وصفها اكليلاً في قصعة وقدمها بعصير الليمون الحامض

الكبد المقلاة على الليونية

قطع الكبد قطعاً طولاً بغلظ سنتيمتر وتبل ولفها بالطحين واقلها بالسمن ٣ دقائق من كل جهة فاذا احمرت ارفعها والقِ في السمن ١٠٠ جرام

بصل مفروم ناعماً ومغسول جيدًا وضع البصل في المقلاة ٣ دقائق على النار وصفت الكبد اكليلاً وضع السمن والبصل وقدم بعصيرا لليمون

الكبد المقلاة على المناجر

قطع كيلوا من كبد العجل قطعًا من ٥ ستمتر مربعة بغلظ ستمتر وذوب ايكتو ٣ من السمن بمقلاة حتى اذا حمي السمن القِ فيه الكبد واضف من الملح قبصة ٣ والبهار ٢ واطبخ ٦ دقائق وانت تشلي دايمًا ليكون القلي واحدًا ورش على الكبد ١٠ جرام من الاشالوت المفروم والمغسول و ٢٠ جرامًا من الطحين وملعقة من البقدونس المفروم وسقِ بدسيلترين من الخمر الابيض والاحمر ودسيلترين من المرقة واغلِ حتى اذا ظهرت فقاقيع قدم

غيرها

افرم الكبد واربع بصلات كبيرة وحمِ السمن بالمقلاة وحمر بها البصلات واضف الكبد وحرقصها هي والبصلات حتى اذا نضجت رش عليها ملعقة طحين وسقها بالخمر الابيض او بالمرقة وقليل من الخل وتبلها بالبهار والملح وقدمها ساخنة وحرك الكبد جيدًا كي تعقد السلسة جيدًا ولا تدعها تغلي وقدمها متى تم تعقيدها

كبد العجل محمرة

شك كبد العجل بشراحي الشحم وحمر ٢٥٠ جرامًا من السمن في طنجرة وحرقص بها الكبد من كل جهاتها واضف اليها الملح والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة وقدحين من الخمر الابيض وغط جيدًا ودعها تنطبخ على نار هادية ثلاث ساعات وحرك الطنجرة من وقت الى اخر لكي لا تلصق الكبد بقعر الطنجرة وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اضف اليها جزرات مقطعة طولاً وبصلات للزينة

كتف العجل محشوة

خذ كتفًا وزنها كيلو ٤ عارية من القائمة واسل منها العظام ولا تمزقها وابسطها على مائدة وارفع اللحم من اطرافها الغليظة واضف الى اللحم الذي رفعته كيلو ١ من لوزة العجل وكيلو من الدهن المعرق جيدًا وتبلة بنحو ٥٠ جرامًا من الملح والبهار وجوز الطيب وافرمة جيدًا ودقة ١٠ دقايق وقطع ايكتو ٣ من الشحم قطعًا بهيئة كشتبان كبير تخلطها بالحشوة واحفظ جلدة الشحم فتذبلها مع مقادم العجل ورش على الكتف من الملح قبصة ٣ والبهار ٢ وابسط الحشوة على الكتف بغلظ ١٠ سنتمتر واطوِ الطرفين على الوسط لتأخذ الكتف هيئة بيضاوية مدورة ولفها بخامة حفظًا لهيئتها وشد الطرفين بخيط مصيص واربط الوسط بخيطين اخرين بغير شد وانما قصد بذلك حفظ الكتف اثناء الطبخ

وضع ٤ ليترات من الماء ودسيلترًا من العرق و٢ مقادم عجل منسولة العظام ومذبلة بالماء الغالي وجلدة الشحم التي ابقيتها والتي تذبلها ايضًا وعظام الكتف التي كسرتها كسرًا و ٢٠٠ جرام جزرو ٢٠٠ بصل و٢ كبوش قرنفل وباقة مزينة ٢ وملح ٥٠ جرامًا وبهار ١٠ وضعها على النار واقشط الزفرة عند بداية الغليان واطبخ طبخًا بطيئًا جدًا ٤ ساعات واخرجها من النار وصفها وفكها من الخامة ودع الكتف على صفيحة ومر الخامة بالماء الساخن ثم اربطها بالخيطان على ماسبق واكبسها بين صفيحتين فوقهاما وزنة كيلو ٣ ودعها تبرد وفك رباطها وضعها بالقصعة وصفّ مرقتها التي تستعملها للزينة بخامة مغسولة جيدًا واقشط الدهن عنها ودعها تبرد في قصعة حتى تجمد واكس ايضًا مقادم العجل على ما ذكر في مقادم البقر على لابوليت لكي تستعملها بسلسة الماريناد او لابوليت لاجل الفطور في الغد

غيرها

خذ الكتف وانسل العظام منها وخذ جزءًا من لحمها وشكة داخلاً

بقطع شحم صغيرة بدون ان تمس جلدته وتبله جيداً بالملح والبهار واضف الى
ما اخذته منها من اللحم قدره من الشحم وافرم الكل وتبل بالبهار والملح
والاشالوت وقليل من البقدونس واضف بيضة كاملة لاعطاء قوام للحشوة وضع
فيها ايضاً بعض شرائح من الجنبون وبعض كمايات تلك خير اضافة ومتى
حشوت الكتف بهذه الحشوة خيط جلدها واعطها هيئة مدورة او مائلة الى
الطول وسقها بالزوم او بالمرقة واطبخها ٣ ساعات واذا قدمتها ساخنة ارفع
الخضرة منها واقشط الدهن وخثر المرقة وصب الكل على الكتف المزينة
بالجزر المطبوخ بعد ان تكون قد عرقته جيداً

صدر عجل محشو

خذ صدر عجل وانسل اولاً ما فيه من العظام ثم شق ما بين العظم الفوقاني
ولحم الاضلاع وادخل في ذلك الشق حشوة مفروم اللحم والدهن او لحم المقانق
او حشوة من العجل وقدرها شحم الخنزير المفرومين باضافة الملح والبهار وبعض
الاشالوتات وبقدونس مفروم وبيضة كاملة وخيط بخيط مصيص اللحم الذي
فيه الحشوة حتى لا تفلت الحشوة اثناء الطبخ واطبخ الصدر كطبخ العجل على الطريقة
البرجوازية او بالبروش ثم اضف ما يلائم من السلسة والزينة . ولك ان تصنع
بملعقة طحين صغيرة روبة بمرقة الطبخ ففي ذلك قليل عناء

يخنا العجل بالروبة

خذ من العجل جزءاً تختاره وقطعه قطعاً بغلظ اصبعين واصنع روبة بقطعة
من الزبدة وملعقة من الطحين ولت فيها اللحم ومعه ثوم مفروم وسق
اليخنا بالمرقة او بالماء الساخن وتبل بالبهار والملح وباقة مزينة وبصلة مشكوك
فيها كبش قرنفل واضف الى ذلك زينة بطاطة بغلظ ما ذكر واقشط الدهن
وقدم . والصدر هو خير قسم من لحم العجل لهذه اليخنا . اما يخنا العجل بالروبة
فاحذ فيها حذو اللحم ما بين الاضلاع

آذان العجل

خذ اذن العجل وانقعها بالماء البارد ثم اكشطها ونظفها جيداً ثم ضعها في طنجرة تكون قد غطيت قعرها بشراحي الشحم وسق بالخمر الابيض والمرقة بكمية متعادلة واضف الملح والبهار وجزرات مقطعة وباقة مزينة وقطع ليمونة حامضة خالية من القشر والبزر ودعها تنطبخ على نار هادية حتى اذا نضجت صف الاذان وقدمها بسلسة حريفة او سلسة البنادوري

آذان محشوة

اطبخ الاذان كما ذكر وحضر حشوة من لب الخبز والحليب ومهروش الجبن وضع هذا المزيج على النار الى ان ياخذ قواماً ملايماً ثم عقده بالسمن وبنحو اربعة صفارات بيض واحش الاذان بهذه الحشوة واغمسها بالماء الفاتر ولتها بمزيج لب الخبز الناعم والجبن المهروش ثم اطبخها وقدمها بسلسة او بدون سلسة

الاذان المقلية

اطبخ اذان العجل على ما ذكرناه وقطعها قطعاً متعادلة عليقلة وضعها وانقعها ساعات في نقيع الماريناد وحركها من وقت الى وقت ونشفها واغمسها في عجين القلي كي تقليها قلياً جميلاً وقدمها بالبقدونس المقلي

سنبوسك العجل

خذ قطعة من صدر العجل او قطعة من الاضلاع وقطعها واقلها بالسمن في طنجرة وتبلها بالبهار والملح والبصل وباقة مزينة واضف قدح ماء وخذ مقلاة او صحن يصلح للقلي واصنع عجينة عادية للسنبوسك وغط داخل الطنجرة بطبقة غلظ اصبعين منها ثم ضع قطع العجل وغط بطبقة من السنبوسك تسطحها على الطبقة المذكورة وانت تسقيها بقليل من الماء واطبخ هذا السنبوسك بالفرن وعلى هذه الطريقة يصنع سنبوسك البقر والغنم

الباب الثامن

في الغنم او الضان

ان الغنم او الضان في بلاد الاجانب دون ماعندنا من الضان فهو الخرا اللحم عندنا كالعجل عندهم ولذا يليق بنا ان تنزل الضان منزلة العجل بحيث اذا وصفوا العجل تاخذ الضان بدلاً منهُ وقد جعلوا للغنم باباً خصوصياً وقالوا فيهِ ان لحم الغنم ملايم الصحة مغذٍ وسهل الهضم وان افضلهُ الافخاذ والاضلاع والعصعص وماكان لحمهُ قرمزي مسمر تعلوه عصابات الدهن الابيض وان الفخذ وما شاكلهُ من الهبر يقتضي رضهُ فيكتسب مزيد النعومة

الفخذ المشوي

خذ فخذاً ١ وزنهُ كيلو ٢ وانشر قصبتهُ وضعهُ بالبروش واشوِ ساعة ١ على نار معتدلة وضع في الحوض الذي بجانب البروش من المرقة دسيلترين وسقهِ اربع مرات اثناء الشي وقبل اخراج الفخذ من البروش ٥ دقائق رش عليهِ من الملح قبصة ٢ ولتحقق نضجهُ وصفِ الزوم بالمصفاة وضع الفخذ على القصعة واقشط الدهن عن الزوم وصبهُ على اللحم وضع القبضة المعدنية او قبضة من ورق ويقدم فخذ الغنم اعتيادياً بالوبياء او بعصيرها والهندبا والمعكرونة تحت اللحم او في صحن لوحده

الفخذ المعروف بسبع ساعات

من الخطاء ان تستعمل للطبخ فخذاً ١ اصلب اللحم زاعماً ان الطبخ يلينهُ ويحسنهُ فيقتضي اللحم الناعم الطري للمشوي وللمطبوخ والافلا مشوي ولا مطبوخ يروق للخاطر خذ لهذا الشكل فخذاً ١ كالمشوي وزنهُ كيلو ٢ وانشر قبضتهُ وانسل عظمهُ اي العظم الذي بجانب الذنب وافصل منهُ العظم الوسط دون ان تشق الفخذ وانشره على بعد ٤ سنتمرات من المفصل وخذ ايكتو ٢ من الشحم وانزع جلدتهُ وقطعهُ شراحي وتبل الشحم بقبصة ملح و ٢ بهار وشك الفخذ داخلاً

ولا تظهر شرحية خارجاً واربطة على ما ذكر في باب المسلوق وضع في طنجرة ايكتو من السمن وحمها حتى تحمر واضف من المرقة ليترًا و ٤٠٠ جرام جزر وملح قبصة وبهار ٣ واطبخ حتى اذا كان اول الغليان غط النار ودعهُ يطبخ طبخًا بطيئًا وتكون قد وضعت على الطنجرة غطاء من الحديد فوقهُ طبقة من النار وبعد طبخ ٣ ساعات اقلب الفخذ واضف ٦ بصلات ودسيلترًا من العرق وغطِ الطنجرة واطبخ ايضًا ساعة ونصف وعدل النار بحيث يتبقى من الزوم ٦ دسيلترات لاغير وصفِّ الفخذ وضعهُ على القصعة وقطع الجزر وزينهُ بالبصل والجزر وصفِ واقشط الدهن وسق الفخذ وضع قبضة معدنية او من ورق وقدم

الفخذ مكبوسًا

خذ فخذًا وزنهُ كيلو وانسل عظمهُ وتبلهُ واطبخهُ على ما تقدم وضعهُ في طنجرة واضف اليهِ ٢ من مقادم البقر المنسولة العظام والمذبلة بالماء الغالي على ماذكر في باب البقر على المودة وليترًا من الماء وليترًا من المرقة ونصف دسيلتر من العرق وبصلة بكبوش قرنفل ٢ وجزر ١٠٠ جرام وملح قبصة وبهار ٣ واغلِ واقشط الزفرة وغطِ النار وضع على الطنجرة غطاء وفوقهُ طبقة من النار واطبخ بطيئًا ٣ ساعات وصف الفخذ ثم صفِ الزوم واقشط الدهن وخثر منهُ نحو ٦ دسيلترات تقدمها تحت اللحم وما تبقى من الزوم تستعملهُ للزينة كزينة اللوبيا والهندبا والاسبانخ والبصل المجمد

مفروم الفخذ

ان مفروم الفخذ يكون من حطام الفخذ لكل ليبرة من هذا المفروم ٤ دسيلترات من السلسة الطليانية الكثيرة التابلة وعرق اللحم من العروق والدهن والجلد ثم افرمها واخلط الطليانية بالمفروم وسخن ولا تغلِ ولك ان تزين هذا المفروم بقطع الخبز المقلية والبيض المسلوق

مفروم الفخذ بالحريفة

مفروم الفخذ الناعم يكون من حطام الفخذ المشوي او حطام سميكة البقر . افرم اللحم وسخنهُ في السلسة الحريفة ولا تغلهِ

الفخذ المشوي

لابد للفخذ الغنم المشوي ان يتطرى وهو ان تبقيه ما امكن بحسب الفصل والهواء ويعتمد في ذلك على الاختبار . ومتى تطرى الفخذ على ما ذكر ضعهُ بالبروش واشوه على نار قوية ساعةً حتى ينضج ولا يقطر زومة منهُ ودليل نضجهِ تصاعد هبلة خفيفة منهُ وان تقطر منهُ قطرات

حطام الفخذ على الطريقة الانكليزية

شرح لحم الفخذ شراحي رقيقة بعرض سنتمتره وعرق دائرها وضعها في طنجرة ورشها رشًا خفيفًا بملعقة طحين وتبل بالبهار والملح وسق بقليل من المرقة والماء الساخن وسخن تسخينًا خفيفًا وانت تحرك المقلاة بقبضتها حتى يعقد الطحين الى ان تاخذ بالغليان ولا تدعها تغلي لان اللحوم المشوية متى سخنتها وغلت تتصلب

حطام الفخذ المشرحة بالبصل

خذ كمية من البصل وقلها بالسمن فاذا احمرت اضف اليها قليلاً من الاسبانيولية وعندها ضع الشراحي وقدمها ساخنة

الحطام المشرحة بالخيار ودهن الانشاية

حضرها على ما تقدم وضع الشراحي بالاسبانيولية الغالية وقدمها مزينة بالخيار او معقدة بدهن الانشاية وقد تزين بالكرنيشون او البطاطة المقلية

مفروم الغنم

افرم اللحم فرمًا جيدًا بعد تعريقهِ من الجلد والعروق وضعهُ في طنجرة

ومعة ملعقة من الاسبانيولية وسخن ولا تغل وقدمة بقطع الخبز المقلية او بالبيض المقلي ولك ان تصنع رونة تضيف اليها اشالوتة مفرومة ناعماً ونسقيها بقليل من المرقة وخثرها ١٠ دقائق وعندها تبل الشراحي بقليل من البقدونس المفروم والبهار والملح وقدم على ما ذكر

كتف الغنم محشوة

خذ كتف الغنم وانسل عظامها ولا تشقها وابسطها على مائدة ورش عليها الملح والبهار . واصنع حشوة من ٢٥٠ جراماً من لحم الخنزير اما من جوزة فخذ الخنزير او من السميسكة و ٢٥٠ جراماً من شحم الخنزير وحضر هذه الحشوة كتحضير حشوة كتف العجل المحشوة واضف من الملح قبصة ٢ ومن البهار ٢ واحش الكتف وخيطها بالابرة محكماً واجعل لها هيئة مدورة . وضع الكتف في طنجرة وقلها ربع ساعة وبعد ٨ دقائق اقلبها ثم اضف ليتراً من الماء ونصف دسيلتر من العرق واغل واقشط الزفرة . وضع من الجزر ١٠٠ جرام والبصل ١٠٠ وكبش قرنفل و٢٥ جراماً من الملح ومن البهار ٢ وباقة مزينة وغط من الطنجرة ثلاثة ارباعها واطبخ على نار هادئة ساعة ونصف وضع على الطنجرة غطاء من صفيحة حديد فوق النار واطبخ نصف ساعة وانت تسقيها نحو ٦ مرات كي تجمد اللحم . وصف الكتف على القصعة وصف الزوم واقشط عنه الدهن وخثره حتى يصفي نصفه وفك الخياطة وصب الزوم وقدم . وتقدم الكتف المحشوة بالبصل المجمد واللفت المجمد والفطر المحرقص

يخنا الغنم

خذ كيلو من المتل الفوقاني او من السميسكة او الكتف على ان المتل افضل واقشر ما عليه من الجلدة وقطعه قطعاً مربعة

وضع اللحم في طنجرة واضف من السمن ايكتو ١ والملح قبصة ٤ والبهار ٢ وقلب ربع ساعة ولتكون النار قوية لكي لا يفرز اللحم زومه ولكن احذر من ان

يحترق السمن . فاما صلاحية اليخناء تتوقف على حسن العمل الذي يتوقف على حسن قلي اللحم ولا يكن في الطنجرة اكثر من قطعتين الواحدة فوق الاخرى فاذا تقلى اللحم رش عليه ٤٠ جرامًا من الطحين وحمره ٤ دقائق واضف ليترًا من الماء وحرك بملعقة خشب الى ان ياخذ بالغليان وضع اليخنا في مصفاة كبيرة وتحتها اناء ينزل فيه الزوم ونظف قطع اللحم واحدة واحدة واغسل الطنجرة اذا كانت الطناجر قليلة ورد اللحم اليها وصفِّ السلسة التي في القصعة بالمصفاة وضع اللحم والسلسة على النار ودعها تنطبخ ساعة على نار هادية ومعها باقة مزينة او بصلة وكبشا قرنفل .وحضر ٥٠٠ جرام من اللفت المقطع و١٠ بصلات وحمر البصل واللفت بنحو ٣٠ جرامًا من السمن واضفهما الى اليخنا بعد طبخ ساعة واطبخ اليخنا دائمًا طبخًا بطيئًا واذا رايت البصل واللفت يوقفان الغليان اكشف الطنجرة فيجري الغليان مجراهُ ونظف ١٥ بطاطة كبيضة الحمام وبعد نصف ساعة ضعها باليخنا وذق اليخنا واضف الملح والبهار اذا كانت حلوة ويقتضي لطبخ هذه اليخنا ساعتان ولدى التقديم اخرج الباقة المزينة والبصلة المشكوكة بالقرنفل واقشط الدهن عن الزوم وقدم

سميسكة الغنم مكبوسة

خذ من سميسكة الغنم كيلو و ٥٠٠ جرام وانسل العظم منها تمامًا ولا تفصل السميسكة الناعمة واقشر الجلدة التي فوقها واطوِها على السميسكة الناعمة ثم خط واجعل هيئة مربعة مطاولة واقلها في طنجرة بنحو ١٥ جرامًا من السمن وقلبها كي تحمر من الجهتين واضف من الماء ٦ دسيلترات وبصلة مشكوك فيها كبش قرنفل وباقة مزينة ومن الملح قبصة ٣ والبهار ٢ واطبخ ساعة على نار هادية والطنجرة مفتوحة حتى اذا مضت الساعة غط الطنجرة بغطاء حديد فوقهُ النار ثم اطبخ ثلاثة ارباع الساعة وسقِ اللحم كل عشرة دقائق مرة كي يحمر وصفِّ اللحم ثم صف الزوم واقشط الدهن عنهُ وخثرهُ حتى يصفي النصف وفك خياطة السميسكة وضعها في القصعة وزينها بنحو ٥٠٠ جرام من اللفت تكون قد

حضرتها على ما في باب الزينة وصب الزوم على السميسكة وقدم

سميسكة الغنم مشوية

خذ من سميسكة الغنم الكمية المذكورة وانسل عظامها وخيطها على ما تقدم واشوها على البروش ٣٠ دقيقة ثم ارفعها وفك خياطتها وصف الزوم واقشط الدهن وضعة تحت المشوى وقدم

كستلاتة الغنم

خذ متل الغنم الفوقاني كله وانشر اعلاه طولاً ثم قطع ما تبقى منه سبع كستلاتات وارفع عظم السلسلة ورقق واصنع قبضة للكستلاتة باخراج اللحم وارفع الجلدة التي على العظم في داخل الكستلاتة بغلظ مليمتر ٣ ذلك يجعل للكستلاتة هيئة موافقة ورش على الكستلاتات من كلتا الجهتين ملح قمحة ٣ وبهار ١ وادهن الكستلاتات بالزيت خفيفاً وضعها على المصبع والنار قوية واحذر ان تلامسها النار فدقائق ٤ من الجهة الواحدة و ٣ من الاخرى تكفي لشيها وصفها اكليلاً وقدمها

غيرها

اقطع الكستلاتات من العظم الثاني الذي بجانب الرقبة حتى الاخير بغلظ قيراط ورققها ولا تعرقها وضعها على المصبع ولا تبلها ويكون الجمر مضطرم لا دخان له ومتى رايت على الكستلاتات نفاقيع اقلبها حتى اذا مكست تحت الاصبع يكون قد تم نضجها فعندها ارفعها عن النار وتبلها وقدمها ساخنة واحذر من ان تتبل الكستلاتة قبل وضعها على النار لان الملح يخسر اللحم زومة ويصلبة

كستلاتة الغنم ملتوتة بمسحوق الخبز ومحمرة

قطع الكستلاتات على ما تقدم وتبلها بالملح والبهار وذوب بالمقلاة ٣٠ جراماً من السمن واغمس الكستلاتات بالسمن المذوب الواحدة بعد الاخرى ولتها في مسحوق الخبز وضعها على المصبع والنار متعادلة ٤ دقائق من كل جهة

وصفها اكليلاً وقدمها وتقدم الكستلاتات بالسلسة الحريفة او زوم اللحم المحضر

غيرها

رقق الكستلاتات واقطع عظم القبضة على بعد قيراط من الجوزة واقشط عن الجوزة ما حولها من الجلد ودورها وتبلها بالملح والبهار وحمرها بالسمن الساخن ولتها بسحوق الخبز واشوها على المصبع والنار هادية و بهذه الوسيلة يحفظ لب الخبز زوم اللحم اثناء الشي وقدمها بالزوم او بعض السلسات كسلسة البنادورى او الاشالوت الخ

كستلاتات الغنم محرقصة بالسلسة او بالخضرة

حضر الكستلاتات على ما تقدم وملحها وبهرها من الجهتين وضع في المقلاة سمناً وصف الكستلاتات عليها ولا تكن احداها فوق الاخرى وحرقصها ٨ دقائق وقلبها بعد ٤ دقائق وصفها اكليلاً وقدم وسخن دسيلترًا من زوم اللحم وقدمه تحت الكستلاتات وتقدم الكستلاتات المحرقصة ايضاً بالزينة من جميع انواع الخضرة وبالسلسات الحريفة والطليانية والبنادورى

غيرها

حضر الكستلاتات على ما تقدم وضع بالمقلاة سمناً وفوقها الكستلاتات وحرقصها الى ان تثبت تحت الاصبع وعندها صفها وجمدها وصفها اكليلاً وبين كل منها قطعة خبز محمرة ومقطعة بهيئة الكستلاتة وزين بما تشاء من العصير او السلسة

الكستلاتة مكبوسة بالسوبز

حضر الكستلاتات ورققها وشك فيها الشحم من جهة الى جهة وقلها بشيء من الجزر والبصل يكون زينة لها وسقها بالزوم او بالمرقة ودعها تنطبخ اربع ساعات واقشط الدهن وخثر هذه المرقة بحيث تجمد وضع فيها الكستلاتات المحرقصة وضع في وسطها عصير البصل والهندبا والحميض واللفت او خيار

بالكرنبا والقطر او البزيلا فانه يلايمها كل عصير وزينة كل خضرة

صدر الغنم محمر

خذ من الصدر ٦٠٠ جراماً وخطه كقطعة المسلوق وضعه في طنجرة واطبخه حتى يتسهل فصل العظام عن بعضها واضف اليه العظام وما تكون قد عرقته وليترين من الماء وباقة مزينة و بصلة مشكوك فيها كبش قرنفل وجزر ١٠٠ جرام وملح قبصة ٥ وبهار ٢ واغل واقشط الزفرة واطبخه حتى تنفصل العظام وصفه على قصعة وفكه واخرج العظام كلها ورش عليه الملح واكبسه بين مكبسين وفوقه ما ثقله كيلو ٢ حتى اذا برد الصدر قطعه ست قطع مدورة متساوية وذوبه بالمقلاة ٣٠ جرام سمن واغمس القطع بالسمن ولفها بمحوق الخبز ثم ضعها على المصبع وقدمها بالسلسة الحريفة او بالبنادورى او الهندبا او الاسبانخ

يخنا صدر الغنم

خذ الصدر وقطعه وحرقصه بالسمن ثم امزجه واصنع روية تضع فيها اولاً راس ثوم مفروماً ثم قطع اللحم وسقه بالماء الساخن وبالمرقة واضف البصل وباقة مزينة وبهار وملح حتى اذا نضج اللحم اضف الى هذه اليخنا البطاطة المقشورة والمقطعة قطعاً متساوية ودع الصدر يتم نضجه ولا تحركه لكي لا تنهرس البطاطة وكي تقشط الدهن بسهولة

ولك بدلاً من البطاطة اللفت فقطعه بهيئة ملايه كالاجاص مثلاً واقله بالسمن مع قليل من الماء والسكر حتى اذا احمر ضعه في اليخنا ولك ان تضيف الى ذلك جزراً مقطعاً بهيئة الزيتون ذلك شكل نسميه باسم الزينة التي تزينه بها . ويضع هذا الشكل لا من الصدر فقط بل من الكتف ومن الحطام مهما تكن

الصدر مسلوق ومحمر على المصبع

اسلق الصدر الى ان ينضج ويسهل فصل العظام ثم تبله واكبسه بين

غطائي طنجرة وفوقها ثقل كيلو جرام فاذا جمد قطعة قطعًا واخفق صفار بيضة بقليل من السمن المذوب وخذ قلياً واغمسهُ بهذه الروبة ومرهُ على كل قطعة ولتها بعد ذلك بسحوق لب الخبز وحمرها على المصبع او اقلها بالقلية وقدمها بالزوم وان قدمتها مجمدة بدون ان تلتها بسحوق الخبز فقدمها بالحميضة او المندبا او الاسبانخ او اللفت او عصير البصل او البنادورى

كلى الغنم

خذ ست كلا وشقها من ظهرها ولا تفصلها وارفع عنها قشراتها وشكها عرضًا بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها بالملح والبهار وادهنها بالزيت خفيفًا وحمرها على نار قوية ٣ دقائق من كل جهة واخرجها من النار وقدمها على القصعة . وخذ ايكتو ٨ من سلسة متردوتل واقسمها ستة اقسام كي تزين الكلاوي من الداخل وقدمها

الكلى متلوتة ومحمرة

لتها بسحوق الخبز كالكستلاتة وشكها بالشيش واشوها على ما تقدم واما الكلا المرقصة فاحذُ فيها حذو كلا العجل المرقصة فالاستحضار واحد والسلسة واحدة

كلا الغنم بالخمر

استحضارها كاستحضار كلى البقر المرقصة بالخمر الابيض

مقادم الغنم بالبوليت

خذ ٨ ارجل غنم واسمطها وضعها في طنجرة وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق ثم بردها بالماء البارد واخرج العظم واقطع اعلى الرجل واصنع روبة على ما ذكر في استحضار راس العجل واطبخ المقادم ثلث ساعات ونصف فاذا لانت تحت الاصبع تكون قد نضجت وصفها وضعها في ٤دسيلترات من سلسة البوليت محضرة على ما ذكر في استحضار راس العجل واضف ٢٠٠ جرام من الفطر

ماريناد مقادم الغنم

حضر وشيط واطبخ ارجل الغنم على ما ذكر وصف وانقع بالماريناد واقل على ما ذكر في راس العجل بالماريناد

مقادم الغنم

شيط مقادم الغنم وذبلها واطبخ نحو ست ساعات في روبة او حل ملعقة طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقادم واطبخ حتى تنفصل العظام بسهولة

المقادم في لا بوليت

خذ سلسة لا بوليت وضع فيها مقادم الغنم مع زينة من العطر

المقادم في الماريناد

تبل المقادم بالبهار والملح والخل وانقعها في هذه التابلة نصف ساعة وضعها في مقلاة ثم قدمها على خامة وفوقها باقة بقدونس مقلية

المقادم محشوة

انسل عظام المقادم وزينها في الداخل بحشوة كوديفو ثم لفها بروبة البيض ومسحوق الخبز واقلها بالقلية وقدمها على ما ذكر

لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي واقشر جلدته وعرقه وشكه بشراحي الشحم والطبخة وشقه شطرين وقدمه بالسلسات والزينات على ما ذكر في صدر الغنم

اللسان بالورق

استحضاره كاستحضار كستلاتة العجل بالورق

عجز الغنم

عجز الغنم المشوي منفصل على الفخذ بالشيش واشوها كالفخذ ساعة ونصف ودليل جودتهِ ان يكون لحمهُ ورديًا حين تقطعهُ

فصل

في كبش الغنم

خير الكبشان ما كان دون الثلاثة اشهر وخير هذا ما قد تغذى بلبن امهِ فقط وافضلهُ ما كان ابيض وكثير شحم الكلي . فخذ السمين منهُ وهو ما كان صدره غليظًا وخير لحم الكبش المالوف في الموائد الفاخرة العجز وشقتاه وهما مقدمهُ وموخره فيؤكل ذلك مشويًا او مطبوخًا محمرًا او مسلوقًا على الطريقة الانكليزية

شفة الكبش

قسم شفة الكبش ثلاثة اقسام وهي الكتف والصدر والاضلاع واشوِ وضعها بعد ذلك في البلانكت واطبخ الصدر في اناء بين نارين او في قدر المسلوق وانسل منهُ العظام ورققهُ بين غطائي طنجرة حتى اذا برد قطعهُ قطعًا تحاكي الكستلاتات واغمس هذه القطع في البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز وتبلها بالبهار والملح واقلها . وقطع الكستلاتات ولتها بمسحوق الخبز وتبلها بالملح والبهار وضعها مع قليل من السمن في طنجرة وحمرها وصفها اكليلاً مشكلة بقطع الصدر وصب سلسة بلانكت في الوسط واضف الفطر ان شئت

صدر الكبش في البلانكت

يستحضر كاستحضار هريسة الدجاج

صدر الكبش

يستحضر كاستحضار شفة الكبش على انهُ يقدم وزوم اللحم تحتهُ وقس على

ذلك الصدر على المارشاليه وسنت مهلد

صدر الكبش بالبقدونس

حضره كما تقدم وقدمه على خامة ومعة باقة بقدونس مقلي

الصدر بالهندبا وغيرها

قطع الصدر كستلاتات ولا تلتها بروبة بل احفظها ساخنة في زوم مجمد وقدمها بما شئت من طبقات الهندباء او الحميض او الاسباناخ او البادورى الخ

الصدر على الطريقة الميلانية

حمر الصدر كلة مكبوساً وجمده وقدمه والمعكرونة تحته

تنبيه . من سمع اسماء هذه الاشكال توهمها اشكالاً غريبة وخطر له ان استحضارها عسر على انه متى امعن النظر بر ان لا طريقة خصوصية لاستحضارها فانما الفرق بينها قليل وقد قام اما بالسلسة او بالزينة التي تقدم بها

كتف الكبش بالزينة

خذ الكتف وانسل عظامها ونبلها ثم اطبخها مكبوسة وجمدها وقدمها بما تراه من الزينة وسمها حينئذٍ باسم الزينة التي تقدمها بها

الكتف جالنتين

مثلها مثل جالنتين ديك الهند

شقة الكبش مشوية

خذ شقة الكبش (مقدمه) سمينة مدهنة وعرقها وشكها بالشحم لجهة الجلد ثم غطها بورق مدهون بالسمن وضعها في البروش والنار هادية ودعها ساعة وقبل ان ترفعها بقليل ارفع الورق المدهون كي يحمر اللحم حتى اذا رفعتهُ عن البروش ادخل السكين بين الصدر والكتف وضع في هذا الشق سلسة متردوتل وقدم

عجز الكبش مشوياً

خذ العجز فاخراً ودعهُ يختمر بحسب النصل وغطهِ بورق مدهون بالسمن واطبخهُ على ما تقدم وقبل ان ترفعهُ من البروش بنحو ١٠ دقائق ارفع الورق المدهون كي يتحمر ثم ارفعهُ من البروش وصفهِ وقدمهُ وتحتهُ الزوم المضاف اليهِ قليل من الزبدة الطرية وعصيراً لليمون وقبصة بهار . ويقدم ايضاً بزينة من البطاطة المقلية او الاسباناخ او الهندبا بالزوم او البزيلا وباي عصير كان وعندها سمِّ هذا الشكل باسم الزينة التي تختارها لهُ

بلانكت الكبش

استحضارهُ كاستحضار بلانكت العجل

سنبوسك الكبش

يستحضر كاستحضار سنبوسك الطائر

كستلاتات محمرة

قطعها وعرِّقها جيداً وضعها بمقلاة بقليل من السمن وتبلها وحمرها

الكستلاتة ملتوتة

تبل الكستلاتات ولتها بمسحوق الخبز وصفار البيض وحمرها كما ذكر

كسلاتة على الطريقة الميلانية

حضرها على ما ذكر وقدمها والمعكرونة تحتها

كستلاتة على طريقة كنسانس

لا تلت الكستلاتة بمسحوق الخبز لكن خثرها بالسمن وصفها وضع مكان السمن قطعة من الجليد حتى اذا جمدت الكستلاتات اصنع يخنا من عرف الديك وكبد وفطر وضعها في سلسة يشامل وصبها في وسط الكستلاتات

الكستلاتات على طريقة طولوز

حضرها على ما ذكر وبالزينة نفسها ولكن قدمها بسلسة هريسة الدجاج بدلاً من سلسة بشامل

قصص الكبش بالهليون

استحضره كاستحضار الصدر بالهندبا وغيرها وضع في وسطهِ الهليون

القصص في البلانكت

قطع الصدر قطعًا مربعة بعرض اصبعين وحضرهُ كتحضير هريسة الدجاج

نخاع الكبش

يستحضر نخاع الكبش كاستحضار نخاع العجل

لسان الكبش

استحضاره كاستحضار لسان الغنم

اعتبارات

اعلم ان الاشكال المصنوعة من اي لحم كان سواء كانت محرقصة او محمرة او مشوية او مقلية او مكبوسة تستحضر كلها بحسب مبدا واحد وطريقة واحدة فلا تعبأ بالاسم الذي تسمى بهِ ذلك اسم ماخوذ بالحري عن اسم السلسة او الزينة التي تصحب الشكل لاغير

الباب التاسع

في الخنزير

خير الخنزير ما لم يكن حديث السن ولا قديمة بل متوسطة وافضلة ما كان بسن الستة الى السبعة اشهر ويكون لحمهُ ماكنًا ومحمرًا فارفض ما يتخلل لحمهُ نقط بيضاء او حمراء لان ذلك يدل على اعتلالهِ وانهُ مضرٌّ بالصحة . ويقدم من الخنزير على الموائد راسهُ وفخذهُ واحيانًا سلسلة ظهره مشوية . ويستعمل

منهُ للزينة المقانق والامعاء المحشوة الكبيرة والشحم المدخن . فشحم الخنزير المدخن ودهنهُ المذوب لابد منهما للمطابخ فاذا خلط دهنهُ بشحم كلا البقر تكون عنها قلية فاخرة . وتستعمل في المطابخ كل اقسام الخنزير فيصنع الافرنج من دمهِ مقانق ومن امعائهِ مقانق كبيره ومن كبده فطيرة ومن اذانهِ محشوة او مقلية ومقادمه المختلفة الاستحضار اشكالاً مقبلة في اول المائدة . وانما نتكلم الان لا عن المقانق والجنبون وغيرهما من مستحضرات الخنزير فانها تبتاع محضرة بل عما يحضر في المطابخ وكان من متعلقات الطباخ وحدهُ على انهُ من واجبات الطباخ ايضاً ان يبتاع من مستحضرات الخنزير المقددة المملحة اجودها ذلك يطلب فحصاً مدققاً واعتناء خصوصياً والطباخون مسئولون في كل ما يستعملونهُ من مواد الطبخ وكل ما يقدمونهُ على الموائد

سميسكة الخنزير

خذ كيلو ٢ من سميسكة الخنزير الطري يكون لحمها احمر فاتحاً ولا يكن في لوزة السميسكات بقعة بيضاء ولا تدع على السميسكة من الدهن الا طبقة بغلظ سنتيمتر واحد وانشر السلسلة بطولها وضع السميسكة في قصعة ومعها ايكتو ٢ من الملح الخشن وانقعها ساعتين وقلبها حيناً بعد حين ثم امسحها جيداً وضعها بالبروش واشوها على نار معتدلة ساعة وربع ثم ارفعها من البروش وصفِّ الزوم واقشط الدهن عنهُ وصبهُ على السميسكة وقدمها

السميسكة بسلسة روبرت

حضر السميسكة على ما تقدم وضعها في طنجرة ومعها ١٠ جرامات سمن وقبصات ملح ٢ وبهار ٢ وحمرها تحميراً مناسباً في جميع جهاتها واضف من المرقة دسيلترين ومثلهُ من الخمر الابيض وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وغط الطنجرة كلها واطبخ على نار هادية ساعتين وسقها اثناء ذلك اربع مرات ولاجل ان تصنع سلسة روبرت خذ من البصل ٢٠٠ جرام ونظفها

وتقها من اقسامها الصلبة وقطع البصل قطعًا مربعة بغلظ سنتيمتر ٢ وضعها في طنجرة ومعها من السمن ٣٠ جرامًا وقلها حتى تحمر واضف من الطحين ٢٥ جرامًا وحرك دقيقة ٣ بملعقة خشب واخرجها من النار واضف الى هذه الروبة من المرقة ٣ دسيلترات والملح قبصة والبهار ٣ واطبخ ٩٠ دقائق وانت تحرك

و بعد مرور ساعتين تكون السميسكة قد نضجت فاخرج الزوم الذي في الطنجرة وصفه بالمصفاة واقشط عنه الدهن جيدًا واضفه الى السلسة وخفره ٥ دقائق وانت تحرك وضع هذه السلسة في قعر القصعة والسميسكة فوقها وقدم

تنبيه . من العادة ان يضاف الى سلسة روبرت ملعقة خردل على ان ذلك موكول للذوق فان كثيرًا من الناس يكرهون الخردل الساخن

غيرها

عرق السميسكات وشكها بالشحم وتبلها بالملح والبهار واشوها بالبروش او بالطنجرة على ما ذكر في لوزة العجل ثم حمرها وقدمها وتحتها سلسة تلايم لحم الخنزير نظير سلسة البهار وسلسة روبرت والسلسة المفرومة والسلسة الحريفة وسلسة البنادورى وسلسة الكرنيشون

واعلم ان سميسكات الخنزير واضلاعه تكون خير مشوي اذا نقعت اربعة وعشرين ساعة بالملح

كستلاتة الخنزير الطري

خذ من الخنزير الطري كستلاتة ٣ كل منها ٢٠٠ جرام وعرّقها على ما تعرق كستلاتة العجل وذوب في المقلاة ٣٠ جرامًا من السمن ورش على الكستلاتات من الملح قبصة ٢ والبهار ٢ وضعها في المقلاة واقلها ٢٠ دقيقة من كل جهة ١٠ دقائق وصفها في القصعة واضف اليها ٢ دسيلترات من السلسة الحريفة وقدمها

غيرها

عرق الكستلاتات بنزع قسم من دهنها ورققها واشوها وقدمها وتحتها سلسة الكرنيشون او البنادورى او سلسة روبرت وهذه الاخيرة افضل لان لحم الخنزير الطري عسر الهضم فتصلحه هذه السلسة لما فيها من الخردل وتسهل هضمه

كستلاتة الخنزير الملتوتة

عرق الكستلاتة على ما ذكر وذوب بمقلاة ١٠ جرامات من السمن وتبل الكستلاتة بملح قبصة ٢ وبهار ٢ واغمسها بالسمن المذوب ولتها بسحوق الخبز واشوها ١٢ دقيقة من كل جهة ست دقائق وسخن دسيلترين من الزوم المحضر وقدمه تحت الكستلاتة وتقدم ايضًا بسلسة البنادورى او السلسة الطليانية

كلى الخنزير محمرة

خذ كلى الخنزير وقطعها قطعًا بغلظ ستيمتر وحمرها على ما حمرت كلى البقر او الغنم وقدم

مقادم الخنزير ساخنة

اشو على نار هادية مقادم الخنزير الملتوتة بسحوق الخبز حتى تحمر من الجهتين وقدمها ساخنة

غيرها

خذ مقادم الخنزير واسمطها واطبخها نحو ٥ ساعات ثم شقها شطرين ولتها بسحوق الخبز وحمرها

غيرها

اطبخ المقادم على ما ذكر ثم انسل منها العظام وخذ كمايات وافرم قشرها

واسحقة مع حشوة من المقانق وزين المقادم بهذه الحشوة واضف اليها شراحي كايات ولفها بقطعة وحمرها على نار هادية

آذان الخنزير

قطع الآذان شراحي وحمرها على النار في عصير البصل الاسمر واضف اليها شيئاً من الخردل وقدم

الآذان بعصير الخضرة

اسمط الآذان واطبخها بالماء مع ليتر من العدس وبصل وجزر حتى اذا نضجت قدمها بهذا العصير من العدس ولك ان تطبخها باناء على نارين وتقدمها بعصير البزيلا او اللوبياء او البنادوري

راس الخنزير

خذ الراس وانسل عظامة وانزع منة العينين والاقسام المدهنة وقطع اللسان شراحي شحم الخنزير وهبره وتبل هذه الحشوة بالبهار والملح والبهارات المسحوقة والصعتر والغار المفر ومين ناعماً وحفنة من السيبول واحش بها الراس واجعلة على هيئتهِ قبل نسل عظامه وضع شراحي الشحم المدهنة والهبر طول الاذان حتى الشفتين بحيث اذا قطعت هذه القطعة راقت للاعين وخط الراس وابقهِ على هذا الحال اياماً حتى يتشرب التابلة ثم لفة بخامة تربطها بطرفيها واطبخة برفق بين نارين نحو ١٠ ساعات ودعة بزومهِ برهة ليستمر فاتراً ثم اخرجه واعصره قليلاً حتى يصفي ما فيهِ من الماء وضعة في قصعة وفوقة غطاء طنجرة وعلى الغطاء ما ثقلة نحو ٥ كيلوجرام ومتى برد اخرجهُ من الخامة وزينه بوضع الجزر مكان العينين وقدمة على خامة وحولة المرقة المجمدة وورق الغار

جبن الخنزير

خذ راس الخنزير ونظفة وانسل عظامة وارفع لحمة وقطعة شراحي رقيقة

كذلك اللسان والاذان وضع الجلدة جانبًا وتبل اللحم على ما ذكر في الراس ولفهُ بخامة واطبخهُ نحو سبع ساعات حتى اذا نضج اخرجهُ وصفهُ وعندها خذ قالبًا او طنجرة وزينها بالجلدة وضع اللحم في وسطها وغط بغطاء يدخل بالطنجرة محكمًا وضع على الغطاء ثقلاً ثقيلاً كي يكبس اللحم ما دام ساخنًا ويملأ الخلو ومتى برد اللحم ارفع الغطاء وعرق دائر الطنجرة او القالب على الماء الغالي ولت هذا الجبن بمسحوق الخبز وزينهُ بالبقدوس المفروم

جبن ايطاليا او كبد الخنزير

خذ من كبد الخنزير كيلو جرام ونصف ومن شحم الخنزير كيلو ومن شحم جلده ٢٥٠ جرامًا وافرم الكل معًا ناعمًا جدًا وتبل بالملح والبهار والعطريات والصعتر والغار والاشالوت وقبصة من القصعين ذلك كلهُ مفروم ناعمًا وزين طنجرة او قالبًا بالهشة او بشراحي شحم رقيقة كي لا تلصق الكبد بالقالب وضع حشوة بغلظ ثلاث قراريط ثم شراحي شحم متبلة وفوقها ثلاثة اصابع من الحشوة ثم شراحي ولا تزل كذلك الى ان تمتلي الطنجرة وغطِ الكل بشراحي الشحم واطبخ بالفرن ثلاث ساعات ثم دع ذلك يبرد ثم اخرجه من الطنجرة واغمسها بالماء الغالي وزينهُ بدهن الخنزير والمرقة المجمدة

كبد الخنزير محمرة

قطع الكبد صفائح متساوية الغلظ وذوب قليلاً من السمن بمقلاة والقِ فيها صفائح الكبد وتبلها بالملح والبهار واطبخها على نار قوية ومتى نضجت من جهة اقلبها الى الثانية واضف اليها قليلاً من الثوم المفروم والاشالوت والبقدونس فمتى نضجت صفها من السمن وضع ملعقة طحين صغيرة محلولة بنصف قدح نبيذ ابيض ولا تقلِ واذا عقدت السلسة اضف اليها عصير الليمون الحامض

المقانق مشوية على المصبغ

خذ المقانق الطويلة واخزها بالابرة من كل جهة نحو اثنتي عشرة نخزة وذلك لكي لا تنفزر القشرة واشوها على نار هادئة نحو ٥ دقائق وقلبها وقدمها دائمًا على صحن ساخن جدًا

مقانق بالعصير

حمر المقانق على ما ذكر وقدمها بعصير البنادورى او اللوبيا او البزيلا او العدس و يصنع هذا العصير كعصير الشوربا الصيامية ويتبل بالسمن ولكل صحن من ٨ مقانق كيلو من السمن وضع العصير في القصعة وصف المقانق فوقه وسق بدسيلتر من زوم اللحم المحضر

المقانق بالخمر الابيض

خذ ٤ مقانق طويلة وضعها في مقلاة ومعها دسيلتران من الخمر الابيض وقبصتان من البهار وغطِ المقلاة واطبخ ٨ دقايق واخرج المقانق واحفظها ساخنة وضع في الخمر الابيض دسيلترًا من سلسة بوليت وخثر ٨ دقايق واخرج من النار واضف ٣٠ جرامًا سمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك بالمغرفة الى ان يذوب السمن وضع المقانق في القصعة وغطها بالسلسة وقدم

مقانق عريضة

اشوِ المقانق العريضة على نار هادية ٦ دقائق وقلبها حتى تحمر من الجهتين وضعها على القصعة وقدمها

المقانق العريضة بالارز وسلسة البنادورى

خذ ٤ مقانق وحضر ايكتومن الارز المغسول جيدًا واضف على الارز من المرقة ٤ دسيلترات والملح قبصة ١ والبهار ١ والبصل ٥٠ جرامًا واطبخ ومتى اخذت بالغليان غطِ الطنجرة واطبخ على نار هادية ٢٠ دقيقة وعند التقديم

اخرج البصل وحرك الارز بالملعقة وضعه في قعر القصعة والمقانق فوقه وسق الارز والمقانق بنحو ٤ دسيلترات من سلسة البناه ورى

مقانق سوداء وبيضاء

شق المقانق قليلاً من طرفيها لئلا تنشق في الشي واشوها ٥ دقائق واقلها وحمرها ه دقائق ايضًا وقدمها ساخنة . تلك طريقة واحدة لاحضار السوداء والبيضاء من المقانق

المقانق

حضرها على ما ذكر من شق طرفيها ومدة شيها

المقانق بالملفوف زينة

خذ كيلو من الملفوف الابيض المحضر على ما ذكر في باب الزينة وضعه في طنجرة واغسل ايكتو ٢ من شحم الخنزير وخذ مقانق عادية من ٢٠٠ جرام و٨ مقانقات صغيرة واطبخ بالملفوف الشحم والمقانق كبيرة وصغيرة ومعها بصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة واخرج اولاً المقانق الصغيرة لانها تنضج اولاً ثم المقانق الكبيرة والشحم ومتى نضج الشحم صف الملفوف واعصره جيدًا وصفه في قصعة ولا تقدم البصل ولا باقة الزينة وقطع الشحم قطعًا وصفه حول الملفوف ثم حلقات المقانقة الكبيرة ثم المقانق الصغيرة فوق ذلك كله

فصل

في صغير الخنزير

خير الخنزير الصغير هو ما يقتات بلبن امه وما كان سمينًا ويوكل مشويًا على ما ياتي

خذ صغير الخنزير ونظفه وذلك بان تمسكه براسه وتغمسه بالماء الساخن وتحركه تحريكًا خفيفًا حتى ياخذ شعره بالسقوط ثم اخرجه وصفه على مائدة وافركه على عكس الشعر بخامة خشنة فمتى نظف افزره ونظفه واحشه

بباقة حشائش ناعمة واربط يديه ورجليه وضعه في البروش واشوه على نار هادية ساعة ونصف وسقه حينًا بعد حين بزيت الزيتون فذلك يحسن لونه وعند تقديمه ارفعه من البروش وافصل حالاً براس السكين جلدة عنقه بشق خفيف حتى تحفظ تلك القرقشة القائم بها فصل هذا المشوي وقدمه وقبالته سلسة متردوتل مضافًا اليها شيء من السمن والبهار والقصعين المفروم وعصير ليمونة حامضة . واما حطامه فتستحضر بلانكت نظير بلانكت العجل او هريسة الدجاج

فصل
في مملحات الخنزير
الجنبون

طريقة استحضار الجنبون على ما ياتي . خذ مثلاً فخذين وانسل منها العظم الذي في وسطها ورقق الفخذ وحسنه دائرًا واخزا الجلدة قليلاً براس السكين كي تدخل التابلة هذا وتكون قد وضعت على مائدة ٥ جرامات من الملح الخشن و ٣٥٠ جرامًا من البهار المسحوق وجرام ٢ من ملح البارود اي العبور ذلك لفخذ واحد واصنعه للاثنين . وافرك الفخذ بهذا المزيج وضعه في وعاء خصوصي لذلك او برميل ومعه بقية الملح ودعه سبعة ايام فاذا مضت اخرجه واغل الزوم الذي هو من الملح والدم الذي صفته الافخاذ واقشط الزفرة واضف اليها الصعتر والغار و ٦٢ جرامًا من كبوش القرنفل ومثله من الزنجبيل وكذلك من الكزبرة ومن حب البهار ٢٥٠ جرامًا ومثله من حب العرعار وصفدتين من الحبق ومثلها من القصعين وكذلك من المرزنجوش واضف الى ذلك كيلو ٢ من ثقل السكر النقي او السكر الخام الخشن ورجع الافخاذ الى محلها حتى اذا برد الزوم صبه فوقه واذا لم يكف لغمره تمامًا اضف اليه الماء والملح وضع فوقه خشبة فوقها ثقل لئلا تموج بالزوم ودع الافخاذ ثلاثة اسابيع ومتى انتهت هذه المدة اخرجها واكبسها ساعتين ثم علقها بجانب المدخنة

لتدخن فمتى نشفت واكتسبت لونًا غامقًا افركها بالخمر والخل الممزوج بالماء لكي لا يقربها الذباب ونشفها ثانيةً واحفظها في مكان ناشف . وفي الاقاليم المجاورة البحر يستعملون لتدخين الجنبون حشيشة بحرية يسمونها وارش وهذه لها طعم ذكي وفي داخل القارة يدخنونهُ مستعملين حشائش عطرية كالتي تدخل في سلسة المارينا د وقد ذكرناها آنفًا . وقس على ذلك جنبون الخنزير البري

تنبيه لاجل ان تحول الخنزير الطري طعم الخنزير البري وظاهرهُ انقعهُ ثمانية ايام في ثلث من الماء وثلثين من الخل والملح والبهار والصعتر والغار والحبق والثوم والقصعين والكزبرة وحب العرعار والقرنفل والشنجار (اكليل الملك) والنعناع وقشرة الجوز الخضراء والبقدونس والبصل

الجنبون المجمد

خذ فخذًا جيدًا ذكي الرائحة وعرق سطح اللحم خفيفًا والدهن الذي على دائره واخرج العظم الذي بجانب الذنب وانشر عظم الفخذ من نصفهِ ولا تضر باللحم وانسل العظم من القسم المعلق بعظم الذنب وارفع هذا العظم ثم اقطع الساق ورقق سطح الجلد وانقع الجنبون ٢٤ ساعة اخراجًا لملحهِ ثم صفهِ وضعهُ في إناء ملآه ماء باردًا وضعهُ على نار بين واضف اليهِ الجزر والبصل وباقة مزينة والصعتر والغار والسمن وكبش قرنفل واسلقهُ على موقد ناره قوية وافشط الدهن وغط الاناء وضعهُ بحيث ينطبخ الفخذ طبخًا بطيئًا نحو خمس ساعات ومتى نضج صفهُ وعرقهُ جيدًا وعرق خصوصًا جلدة القبضة كي تضع قبضة من ورق ثم جمده واعطهِ لونًا محمرًا وابسطهُ على طبقة من الاسباناخ الدسم ولك ان تقدمهُ بزينة من البزيلا والجزر الصغير والمليون

الجنبون المحمر

عرق الجنبون ونقص ملحهُ واطبخهُ ثلاث ساعات بحسب الطريقة وضعهُ على غطاء طنجرة تطبخهُ فيها على نار هادية وانت تسقيهِ بالمرقة المختثرة او المرقة

ونصف قنينة خمر ابيض ونصف قدح عرق عتيق وذقه لتتحقق هل هو حلو وطري وحره حينئذٍ بالاناء على نارين وقدمه بزوم عجل خاثر

واعلم ان الجنبون سواء كان مجمداً او محمراً او مشوياً على البروش ومقدماً ساخناً او بارداً هو من الاشكال الفاخرة ويقدم باوائل السفرة او في الاشكال الثانية على انه بعد الشوربا يقدم ساخناً

لحم المقانق

هو مفروم لحم الخنزير القليل العروق . خذ نصف كيلو من هبر الخنزير ونصف كيلو من الشحم وافرمها فرماً خشناً واضف اليها البقدونس والسيبول والبهارات والعطريات والملح وقليلاً من المـــاء والثوم وحب البهار واخلط الكل معاً واحش بها مصارين العجل واربطها بخيط مصيص من الطرفين ودخنها ومتى شئت ان تقدمها على السفرة فاطبخها بالماء وهذه المقانق الكبيرة تلائم زينة قطعة من لحم البقر الملفوف

مقانق الغنم

تصنع مقانق الغنم على ما يأتي . خذ هبر الخنزير العاري من العروق وقدره من الشحم وافرمه ناعماً واضف اليه البقدونس والسيبول والبهارات وقليلاً من العطريات والملح والبهار وقليلاً من الماء ذلك ما يلين اللحم واخلط واحش مقانق الغنم

مقانق عريضة

خذ بدلاً من المقانق الصغيرة مقانق عريضة واجعل لها هيئة مائلة الى الطول وتحسيناً لطعمها يضاف اليها الكماة او المادر واشوها على المصبع

المقانق

خذ المصارين واغسلها جيداً وامزج الدم جيداً واضف اليه قليلاً من الخل وحرك هذا المزيج كي لا يجبل الدم وافرم البصل ناعما وقلها بدهن

الخنزير حتى اذا احمرت اضف اليها من الدم ٤ ليترات ومن دهن جلد الخنزير المقطع حلقا كيلو جرام والبقدونس والسيبول المفرومين والبهار والملح والتوابل ومن الكريما ليترًا وامزج جيدًا كي لا يجبل الدهن واحش المصارين بهذه الحشوة ولكن لا تعبئها كثيرًا لئلا تنفزر واربطها بخيط واغمسها قليلاً بالماء الساخن ولا تغلها حتى اذا اشتدت او اذا شككتها لا يخرج منها الدم واخرجها من الماء وصفها على خامة وافركها بجلدة مدهنة حتى تتلوّن ومتى برد المصران شرطه واشوه على نار هادية وهي طعام لا يروق الا للافرنج

مقانق بيضاء

خذ ١٢ بصلة وقطعها قطعًا صغيرة واطبخهــا على ما ذكر اعلاه واضف اليها لب الخبز المقلي بالحليب ولحم الطائر المشوي او حطام الطير وافرم واسحق مع لب الخبز ويكون اللب معادلاً حطام الطائر او دهن جلد الخنزير واضف لحم الملح والتوابل و٦ صفارات بيض نيئة وقدم كريما وامزج الكل في الطنجرة التي بها البصل وصب هذا المزيج في المصارين ولا تعبئها كثيرًا واربطها جيدًا واغلهــا بالحليب الممزوج بالماء ولا تغلها حتى اذا نضجت اخرجها من النار ودعها تبرد وضعها على ورقة مدهونة بالسمن او بالزيت وشكها قليلاً واشوها على نار هادية وقدمها كمقبلات

وقس على ذلك سائر انواع المقانق من عجل وجمل وسمك وارنب الخ

مقانق الخنزير

خذ مصارين الخنزير اللحمة ونظفها جيدًا وانقعها ١٢٠ ساعة بالماء البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثًا ثم صفها ونشفها وضعها في قصعة وتبلها بالملح والبهار والعطريات والتوابل والاشالوت ودعها في هذه التابلة ثلث ساعات صيفًا وستًا شتاء حتى اذا انتقعت خطــه بالابرة والخيط المصيص قدر ما يعبئ المصران الذي يحويها ولا تعبئها كثيرًا واربط طرفيها وضعها في

قعر المملاحة . وإذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح والبهار والجزر والبصل و باقة مزينة واطبخها ٤ ساعات على نار هادية ودعها تبرد في زومها ثم شرطها وضعها على المصبع وتقدم كمقبلات ولك ان تضع تحتها عصير البزيلا او العدس او البصل المسمر . وإذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء ٢٤ ساعة ودخنها على المدخنة وعلقها في مكان ناشف واستعملها لدى الاقتضاء ثم انقعها ١٢ ساعة واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر منها من المصارين

الخنزير المملح

خذ صدر الخنزير وقطعه قطعاً تفركها با لملح الممزوج بقليل منه ملح البارود وضع هذه القطع فوق بعضها البعض في اناء واكبسها جيداً لئلا تعفن واملأ الخالو من الملح وغط الاناء بخامة بيضا وسده سداً محكماً حتى اذا مضى عليها فوق العشرة ايام ساغ لك تقديمها ويطبخ هذا المملح بالماء وحده ويقدم تحته مافوق مسلوق او اي عصير كان ؛

طريقة سهله لتمليح الخنزير

ضع على مائدة ملحاً يكفي اللحم الذي تروم تمليحه وملح كل قطعة لوحدها بحيث يدخل الملح في كل اجزائها و يكون تحت يدك وعاء خصوصي لذلك او برميل مغسول بماء الغلي وضع فيه طبقة ملح وضع فوقها قطع اللحم حتى اذا صارت طبقة رش فوقها الملح واكبس كل قطعة جيداً بحيث لا يكون حلو ولا تزال كذلك من رش الملح وطبقات اللحم حتى النهاية وغط بخشبة على قدر دار البرميل محكماً وضع فوقها حجارة مغسولة تكبسها وغط بخامة مغسولة نظيفة ثم ضع الغطا واحذر من ان يدخله الهواء فانه المكبوس حتى اذا مضي ذلك خمسة عشر يوماً ساغ للسان تستعمل هذه الملح ولكن كل ما شئت ان تاخذ منه قطعة تناولها بالسكين و با الشوكة ولا تحديداً لزوم المكبوس فلاجل حفظ المكبوس

يقتضي نظافة تامة ذلك سر في حفظهِ

شحم الخنزير

طريقة استحضار شحم الخنزير. اجرد شراحي الشحم كلها وافركها بالملح الناعم وضعها على خشبة تجاه بعضها البعض في بناء سفلي فيهِ طراوة لا رطوبة وضع فوقها خشبة تضع عليها ثقلاً ودعها شهراً او شهراً ونصف حتى اذا انتهت المدة علقها بالمطبخ الى ان تنشف . ذلك لابد منهُ ليكون شحماً صالحاً للشك واما تقطيع الشحم فموكول للاختبار

الباب العاشر

في الطائر

كأنَّ الطائر قد خلق ليشحن المنازل و يغني الموائد فمن السماني حتى ديك الهند لا ترى اخف ولا ألذ من لحم الطائر فيتناولهُ من يتمتع بنعمة الصحة ومن قد نقه من علته فانهُ متى رأى جناح طائر قدم لهُ تاكد انهُ قد تقدم الى العافية وإنهُ بعد حمية شديدة يرجع الى المعيشة الالفية فلانكتفي ان نتناول الطائر على ما خلقهُ الله بحسب الطبيعة بل نفصلهُ عن فصيلتهِ ونحبسهُ في مكان ونعلفهُ حتى يسمن فيزداد لحمهُ دسامة ونعومة فيكون زينة الموائد فناكلهُ مسلوقًا او مشويًّا او مقليًا ساخنًا او باردًا ناكلهُ برمتهِ او جزءًا منهُ بالسلسة او بدونها مسلوقًا او محشيًا ومع اختلاف هذه الطرق لا تنقص لذتهُ ولا تقل دسامتهُ

هريسة الفروج

خذ كيلو ١ وجرام ٥٠٠ من الفراريج ذلك يكفي اربعة اشخاص وشقها حتى تخرج المثانة والشق يكون من تحت العنق لجهة الظهر حتى اذا اخرجت المثانة قطع عجز الفروج وافرز ما فيهِ من الدهن كي تخرج الحوصلة والكبد والقلب والحمراء وضعهُ امام اللهب وشيطهُ وارفع القلب والمرارة وقدم الكبد

مع الهريسة

قطع الفروج وضعه على ظهره والراس لجهة صدرمن يقدمه وشقه شقين من اقصى القصبة حتى مفصل الجناح كي تفصله ذلك اصنعه من الطرفين واقلب الديك وشق شقين اخرين كي تفصل الافخاذ وارفع الاجنحة من بعد المفصل الثاني ثم الرجلين عند المفاصل ثم العنق كله

وارفع الافخاذ ثم السميسكة تاركًا المعدة بعرضها وافصل المعدة من الكلا ثم قطعها والكلا اربع قطع متساوية وقطع دائر القطع وارفع ماقد يفصلها من اللحم وضعها في طنجرة وكل منها مغطاة بجلدتها واملء الطنجرة ماء ودع اللحم ينتقع ساعة وكب هذا الماء وضع ١٢ دسيلترًا من الماء و ١٠٠ جرام من البصل يكون بها كبش قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ا وبهار ا واغل واقشط الزفرة ودعها تنضج على حافة الموقد نصف ساعة والطنجرة مغطى ثلاثة ارباعها وتحقق نضج الفروج قبل ان ترفعه عن النار حتى اذا نضج صفه بصفاة وضعه ٥ دقائق في الماء البارد واحفظ الزوم في قصعة

واصنع روبة من ٨٠ جرام سمن و ٨٠ جرام طحين واطبخ الروبة في طنجرة ٥ دقائق دون ان تاخذ لونًا واضف اليها زوم الطبخة و ٢٥٠ من زوم الفطر الذي تكون قد حضرته على ما في باب الفطر حتى اذا اخذت السلسة تغلي ضعها على حافة الموقد نصف ساعة ونظف قطع الفروج ونشفها وضعها في المقلاة واقشط الدهن عن السلسة وصفّ بالمصفاة على الفروج دسيلترين من السلسة وغط المقلاة وسخن على نار هادية وعقد بقية السلسة باربعة صفارات بيض و ٣٠ جرام سمن واصنع على ما ذكر في باب العقيدة حتى اذا عقدت السلسة صفها بالمصفـاة وضع الفطر بالسلسة وضع قطع الفروج بالقصعة على هذا المنوال . قطعتا الكلا في وسط القصعة والكتفان فوقها وفوق الكتفين قطعتا العنق وعلى العنق طرفا الجناحين وعلى ذلك كلهِ تضع الجناحين والفخذين وعليهما قطعتا المعدة خاتمة وغط الهريسة بالسلسة وصف الفطر في اربع زوايا

القصعة وان شئت ان تزيد منظر هذه الهريسة حسناً فضع في الاربع الزوايا اربعة سلاطعين فتجعلهُ شكلاً فاخراً غاية ويضاف اليهِ ايضاً قطع الخبز المحمرة و بصلات صغيرة وقطعة من الارضي شوكه

اعتبارات

ليس لهريسة الفراريج المحل الاول في الموائد المالوفة فقط بل في جميع الموائد الفاخرة وهي مع ذلك من مواد بسيطة لا يليق الخروج عنها ان رغبت في صلاحية هذا الشكل و بالجملة نقول ان الاهم اولاً انتخاب الطائر فيقتضي ان يكون طريًا ناعماً . ثانيًا مدة الطبخ فقد توهم قوم ان هذه الهريسة اذا استمرت زمانًا طويلاً على النار تزداد تحسينًا ذلك خطأٌ مبين فلا يليق بقاوها على النار الا على قدر المقتضي لا غير فانهُ متى زيد في طبخها خسرت طعمها وتلفت لفرط الطبخ واخيرًا . في انتخاب البيض والسمن للعقيدة فيكون البيض طريًا فاخرًا هذه اركان جوهرية لهريسة الفروج

فاذا اعتني في انتخاب المواد الاولى وروعي مدة العمل يكون شكلاً فاخرًا مفيدًا مقبولاً من الفخر الاشكال التي توصلت الينا من الاقدمين

غيرها

ان موسم الفراريج يبتدي في نيسان وايار فالفراريج من ثلاثة واربعة اشهر السمينة الناعمة الجلد تلايم مقدمات السفرة اكثر مما فوقها سنًا والفراريج التي نقتات بالحب تصلح بالحري للمشوي واحسن الفراريج من حزيران الى تشرين الاول لنعومة لحمها . فراريج صغار لمقدمات السفرة خير من فروجين كبيرين

ونوكد القول بان هريسة الفراريج هي شكل سهل الاستحضار على اننا نرى الذين ينجحون باستحضارها قليلين ذلك لسوء طريقة يتبعونها وهاك خير طريقة بنيت على الاختبار قسمناها تسهيلاً لادراك معناها الى ثلاثة اقسام

اولاً انتف الفروج ولكن لا تسلخهُ وافزره ولا تشق المرارة وشيطهُ خفيفاً على النار وقطعهُ رافعاً اولاً الفخذ واحد الجانحين ثم الفخذ الثاني والجانح الاخر وبذلك لا يتمزق القفص ولا العصص وقبل ان تقطع القطعة علّم الظهر بالسكين على طول العضو من تحت الجانحين حتى العصعص وافصل المعدة من القفص واقطعها قطعتين منحرفتين وعرقها وعرق القفص واقسمهُ شطرين وارفع ما في داخلهِ من الاقسام التي بها الدم واقطع العنق وافصل الجناحين من اطرافها واقطع الارجل وادخل اللحم الى الداخل براس السكين حتى تعري نصف العظم الذي فصلتهُ من الرجلين ونقطع جزءًا منهُ واجعل للفخذين هيئة مدورة ونظف الحوصلة ومر الرجلين لحظة على الجمر وافركها لترفع القشرة الاولى واقطع اطراف الاظفار

ثانياً ضع الفروج والماء تغمره جيداً في الطنجرة على ناحية الموقد ويستمر الماء فاترًا نصف ساعة ليتنقع الفروج وعندها كب الماء ورجع الفروج الى الطنجرة بالماء البارد بحيث تغطيه واضف قليلاً من الملح وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبش قرنفل واطبخ حتى اذا نضج الفروج ثلثي النضج اخرجهُ وصفهُ على خامة ونشف كلاً من القطع فلقد يكون لصق عليها شيء من الزفرة وصف الزوم بمنخل حرير واغسل الطنجرة فانك تحتاج اليها لاجل تتميم العمل

ثالثاً . ضع في الطنجرة سمناً حتى اذا ذابت اضف ملعقة طحين واصنع روبة بيضا واحذر ان تحمر وسقها خفيفاً بزوم الطبخة فيكون قد رسب وامزج جيداً لئلا يتجبل اذا اسرعت في التسقي حتى اذا صلحت الروبة بحيث لا تكون رقيقة ولا غليظة ضع فيها الفروج واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب ذلك ان راق للمدعوين وتم الطبخ واقشط الزفرة واقشط الدهن والطنجرة على حافة الموقد والنار قوية تحتها واصنع عقيدة من ثلاثة صفارات بيض تحلها بالكريما ونحو خمس قطع سمن كل قطعة قدر بندقة واضف هذه الروبة وانت تحرك الطنجرة دائماً حتى تعقد السلسة وتكون غليظة بالكفاية

كي تغطي كل عضو على قدر المقتضى ولا ترجعها الى النار واضف عصير الليمون الحامض واما الزينة فخذ بصلات صغيرة معتدلة الحجم واطبخها وحدها بقليل من المرقة وعندها صف الهريسة على القصعة وضع اولاً القفص والعصص والحطام في قعر القصعة والمعدة فوقها والفخذان والجناحان في الاربعة الزوايا واسلك هذا المسلك اذا كانت الفراريج اكثر من واحد ولكن عندها ابق جناحاً تضعهُ فوق الكل تكليلاً للقصعة وصفّ البصلات الصغيرة وصفها في الطنجرة حيث بقية السلسة وخذها واحدة واحدة بالملعقة وصفها على الهريسة وضع السلسة على كلها وقدمها ساخنة ومتى صففت الهريسة على ما ذكر قدمها بما شئت من الزينة بالفطر والكيبات والارضي شوكة والخيار وعرف الديك واكباد الطائر ولوزة العجل فمثل هذه الزينة اذا تسخنت بالمرقة الخاثرة وتصفت ووضعت كالبصل الصغير في سلسة الهريسة تزيدها دسامة ورونقاً لاسيما اذا اضيف اليها كماة سوداء او سلطعان او اذا تزين دائر القصعة بالكماة والسلاطعين على انا نقول اذا كانت الهريسة قد استوفت شروطها وتقدمت بزينة البصل الصغير وحده فهي لامحالة من الاشكال الفاخرة التي تبيض وجه ربة المنزل وتروق في اعين المدعوين

الفروج على الطريقة البركونية

خذ فروجاً واذبحهُ والتقط دمهُ في قصعة وحركهُ دقيقتين بملعقة خشب لكي لا يتجبل وانتف الفروج وشقهُ وافرزه وشيطهُ وقطعهُ على ما ذكر في هريسة الفروج وضع في مقلاة ٣٠ جراماً من السمن وذوبها وصف قطع الفروج في السمن المذوب ولا تكن قطعة فوق قطعة ورش عليها ٣ قبصات من الملح و٣ من البهار وحمر قطع الفروج من الجهتين ثم رش عليها ٤٠ جراماً من الطحين وحرك بالملعقة ٣ دقائق واضف اليها من المرقة ٦ دسيلترات والنبيذ الاحمر ٣ دسيلترات وباقة مزينة و٤٠ جرام بصل صغير مذبل ومقلى وزوم ١٥ فطرة محضرة على ما ذكر في باب الزينة واطبخها على نار هادية نصف

ساعة وتحقق الطبخة والتابلة وضع الفطر في المريسة وعقد بدم الطائر الذي ابقيتهُ وصفه على ماذكر في المريسة

حاشية * ان الدم يرغب فيهِ الغربيون ويكرههُ الشرقيون ولما كان وضع هذا الكتاب لكليهما وضعنا هذا النوع حسب تركيبهِ الاصلي على ان من كره الدم عليهِ بتركهِ فان النوع المذكور من الطعام يقوم بدونهِ

الفروج على طريقة بونغام

خذ فروجاً وانتفهُ وشقهُ وافزره وشيطهُ وقطعهُ على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الفروج وضع في طنجرة ١٠٠ جرام من الجزر المقطع قطعاً و ١٠٠ جرام من البصل المقطع قطعاً صغيرة و ١٥٠ جراماً من السمن وقل ٥ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف الفروج ومعهُ ٣ قبصات ملح و ٢ بهار وقل ٥ دقائق وانت تحرك وضع ٦٠ جراماً من الطحين وقل ايضاً ٣ دقائق واضف ٧ دسيلترات من المرقة ودعها تطبخ على نار هادية ٣٠ دقيقة و ٢٠٠ جرام من الفطر المقطع شراحي وملعقة بقدونس مفروم خاشناً واغل ١٠ دقائق وتحقق الطبخة والتابلة وصفهُ على ما ذكر في باب الهريسة من الفصل الاول وقدم

فروج مارنغو

حضر الفروج على ما ذكر في فصل المريسة وضع في مقلاة دسيلتراً من الزيت وصف اعضا الفروج بحيث لاتكون فوق بعضها البعض واضف من الملح ٣ قبصات والبهار ٢ والاشا لوت غير المفرومة ١٥ جراماً والثوم غير المنقي ٨ جرامات وغار ٨ ورقات و٢ جرامات صعتر وبقدونس مفروم ٢٥ جراماً واطبخ ٢٥ دقيقة ثم تحقق النضج وصف الفروج على قصعة واحفظهُ ساخناً وضع في مقلاة ٤٠ جراماً من الطحين وحركها على النار ٤ دقائق واضف ٥ دسيلترات مرقة واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب وصف السلسة بالمصفاة وصف

الفروج على ما ذكر في هريسة الفروج وصب السلسة وقدم واعلم ان سلسة
الفروج على المارنغو لا يقشط الدهن عنها ابدًا ولك ان تضيف زينة من القطر

غيرها

خذ فروجين سمينين مدهنين وقطعهما على ما ذكر في فراريج الهريسة
وضع في طنجرة زيت الزيتون والقِ فيها اولاً الافخاذ وحدها ٥ دقائق ثم
سائر الاعضا ونبل بالملح والبهار واقلِ الفراريج الى ان يحمر كل عضو من
اعضائها حتى اذا اوشكت النضج اضف راسين من الثوم واشالوت ٢ وقليلاً
من البقدونس المفروم ناعماً وصفِ الزيت في الحال لكي لا تحترق التابلة
واضف نصف ملعقة من عصير او سلسة البنادوري وملعقتين من الاسبانيولية
وقدح ماء وقبصة سكر لاصلاح الحرافة ولكن احذر من ان يظهر طعم السكر
واطبخ ذلك كلهُ على نار هادية بالفطر المدور الابيض والكماة السمراء المقطعة
شراحي وقليلاً من زوم الكماة وعقد بقطعة زبدة طرية قدر الجوزة ولا ترجع
الى النار واضف عصير ليمونة حامضة وصف الفراريج بهيئة اهرام على القصعة
وصب السلسة وضع دائرها قطع خبز مقطعة صفائح وبيضات مقلية بالزيت
ذلك كلهُ ساخنًا في صحون ساخنة وترحم على المخترع

فراريج محمرة بالفطر

خذ الفروج وحضره كما ذكر في فصل الهريسة وغط داخل المقلاة
بنحو ٢٠٠ جرام سمن نصف فيها الفروج بحيث لا تكون القطع فوق بعضها
البعض ورش عليها من الملح ٣ قبصات والبهار ٢ واطبخ ٢٥ دقيقة وتحقق النضج
واخرج الفروج وضعهُ في القصعة واحفظهُ ساخنًا وضع ٢٠ جرامًا من الطحين
في مقلاة وحرك ثلاث دقائق على النار واضف ٥ دسيلترات من المرقة والزوم
و ٣٠٠ جرام من الفطر المحضر على ما ذكر في باب الزينة . وحرك ١٠ دقائق
وصف بالمصفاة في طنجرة وضع الفطر في السلسة ليتخن وصف الفروج على ما

ذكر في فصل المريسة وزين بالفطر وصب السلسة وقدم

الفروج بالملح الخاشن

خذ الفروج وانتفه وافزره وشيطه ونظفه على ما ذكر في باب المريسة واربطه وضعه في طنجرة على قدره واضف من المرقة نصف ليتر وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبصة ٢ وبهار ٢ وغط الفروج بورقة مدهونة بالسمن لكي لا يسود وغط الطنجرة بغطاها ومتى مضي عليها ١٥ دقيقة وهي تنطبخ على نار هادية اخرج الورقة واقلب الفروج ورجع الورقة المدهونة بالسمن وغطاء الطنجرة واطبخ ١٥ دقيقة وتحقق النضج وصف اللحم والزوم بالمصفاة الصينية في طنجرة صغيرة واضف ١٢ قطرة من الكرامل اي السكر المسمر وخثر الزوم ١٠ دقائق وفك الفروج وضعه في قصعة واقشط الزفرة عن الزوم وصبه على الطائر وقدم الملح الخاشن الرمادي في اناء لوحده

الفروج بالطرخون

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الجملة السابقة في الفروج بالملح الخاشن واطبخه وضع له السلسة على ما ذكر ايضًا وضع مع العطريات ١٥ جرامًا من الطرخون وخثر الزوم ٥ دقائق وصفه واقشط الزفرة واضف ملعقة طرخون مفروم خاشنًا وفك الفروج وصفه وسقه بالزوم وقدم

الفروج بسلسة البنادورى

خذ الفروج وحضره كالفروج بالملح الخاشن واضف ٦ دسيلترات من سلسة البنادورى وصف الفروج وصب السلسة عليه وقدم

الفروج بالارز

خذ فروجًا وحضره واطبخه كالفروج بالملح الخاشن وضعه على النار ١٥ دقيقة واخرج الباقة والبصل واضف من الارز ايكتو ٢ بعد ان تكون غسلته جيدًا وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه في القصعة

وحرك الارز بملعقة خشب كي يتسقى كلهُ وصبهُ على الصحن والفروج في وسطهِ دسيلتر من الزوم المحضر

الفروج بالروبة

حضر الفروج على ما ذكر في الفروج بالملح الخاشن وخذ ٥ دسيلترات من سلسة بوليت و ٢٠٠ جرام من القطر المسحوق وفك الفروج وصفهُ وصب السلسة عليهِ حتى تغمره كلهُ وضع القطر حولهُ

الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره على ما ذكر في الفصل الاول من هريسة الدجاج واربطهُ واشوهِ ٣٥ دقيقة وتحقق نضجهُ وفكهُ وصف الزوم واقشط الدهن وصبهُ تحت الفروج وزينهُ بالجرجير (الفرة الحراء)

غيرها

خذ الفروج وافزره واربطهُ للشي وشيطهُ وغطهِ بشرحية شحم تربطها ايضًا وشكهُ بالبروش واشوهِ ثلاثة ارباع الساعة وقدمهُ مزينًا بالجرجير المتبل بشيء من الملح والخل

ماريناد الطائر

تستعمل ماريناد الطائر لحطام الفروج المشوي . هب ان الحطام نصف فروج فقطعهُ قطعًا بنحو ٦ سنتمترات طولاً وعرضًا وانقعها في قصعة ومعها من الخل ملعقتان والملح قبصة والبهار ا ودعها بهذا النقيع ساعتين وصفها وضع في المقلاة كيلو من القلية واغمس كل قطعة من الطائر بعجينة القلية واقل على ما ذكر في بابها . وصف قطع الفروج في قصعة على خامة وكللها بالبقدونس المقلي وقدمهُ وسلسة البنادورى لوحدها

فروج بالمايونز

خذ نصف فروج على ما ذكر وقطعهُ قطعًا وانقعهُ بالماريناد وصف

حولها قطع بيض مسلوق وقلوب خس وحضر ٢ دسيلترات من سلسة المايونز وضع الفروج بالسلسة بدون ان تصب على حافة القصعة

فروج محمر

خذ الفروج وقطعهُ على ما ذكر في باب المريسة وضعهُ في طنجرة في قعرها طبقة من السمن وتبلهُ بالملح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعهُ على النار واقلهِ بحيث يحمر كل من اعضائهِ حتى اذا كاد ينضج اضف راسًا من الثوم واشالوتين وبقدونسًا مفرومًا ناعمًا واقلِ الافخاذ اكثر من غيرها من الاعضا واقلِ الحشائش الناعمة وضع ملعقة من الطحين او الاسبانيولية وحمر الفروج مضيفًا اليهِ قدحًا من الخمر الابيض وقليلاً من المرقة حتى اذا كاد يغلي صفهُ على القصعة ويضاف اليهِ الفطر او غيره من الزينة مع قليل من الليمون

فروج على الترترية

خذ الفروج واربطهُ وضع رجلاه في جوفهِ وشيطهُ وشقهُ من ظهره من العنق حتى العجز ورضهُ ولا تنعمهُ وتبلهُ بالبهار والملح وضعهُ في طنجرة ومعهُ قطعة من السمن وورقة غار وبصلات مقطعة حتى اذا ناصف نضجهُ اخرجهُ وحل صفاري بيض بالسمن الذي قليت بهِ الفروج واغمسهُ بالمزيج حتى يتشربهُ ولتهُ بمسحوق الخبز الذي تكون قد وضعت فيهِ ثلاث بصلات وبقدونس مفروم ناعمًا وبهار وملح ثم حمره على نار هادية وقدمهُ وتحتهُ سلسة رقيقة من الاشالوت او الليمون الحامض

الفروج على طريقة الملكة

خذ الفروج وافزره واربطهُ وشيطهُ خفيفًا على نار قوية ونشفهُ وافركهُ بعصير الليمون الحامض وضع على بطنهِ نحو اربع قطع ليمون حامض ولفهُ بشراحي شحم تربطها بخيط وضعهُ في طنجرة وزينهُ بالجزر وسقهِ بالمرقة الخثرة واطبخهُ ساعة وقدمهُ وتحتهُ الالمانية او بدون زينة

فروج على الموتمورانسي

الاستحضار واحد على انهُ يقدم وتحتهُ مقلي القطر او الكماية

الفروج بالزوم المحضر

استحضاره على ما ذكر على انك تقدمهُ بزوم مختر وقطع الليمون الحامض

الفروج على الطريقة الانكليزية

استحضاره كذلك او يكون مسلوقًا وقدمهُ بسلسة السمن تضع بها البقدونس المفروم ناعماً وتغطيها بلحم الطائر

الفروج بدهن السلاطعين

حضره على ما تقدم واضع بزومهِ روبة بيضا او خثر قليلاً من الخملية تضع فيها دهن السلاطعين

الفروج على السان كلود

حضرهُ على ما ذكر ولكن قبل ان تطبخهُ ضع على بطنهِ خمس قطع كماية مقطعة بهيئة مسامير حتى اذا نضج قدمهُ وتحتهُ مقلي الكماية

المقاطيش والفراخ

توكل المقاطيش والفراخ من شهر ايلول حتى شباط حيث يكون لحمها ناعماً دسماً فكلما عتقت احمر لحمها واكمد فالفراخ التي عجزها احمر والمقاطيش التي لحمها احمر واظفارها طويلة لا يصلحان الا للفرم او للمسلوق ويسمى هذا المسلوق مقطوش او فرخة بالملح الخاشن اذ توضع على بطنهِ حين صفهِ على القصعة قبصة من الملح

ولا بد من ربط الطائر ولواعد للمسلوق اذ لابد من جعلهِ بهيئة تروق للناظر. ولما كان استحضار المقاطيش والفراخ واحدًا فما يطلق على احدهما يطلق على الاخر

المقطوش او الديك المطبوخ على الطريقة الفرنسويه

خذ الديك واربطهُ وشيطهُ خفيفًا على لهيب نار قوية واقشطهُ وافركهُ بعصير الليمون الحامض وضع على بطنهِ ثلاث او اربع قطع ليمون حامض ولفهُ بشراحي الشحم واربطها وضعهُ في طنجرة وزينهُ بالجزر والبصل وسقهِ بالمرقة او بالمرقة المختثرة واطبخهُ ساعة

المقطوش مطبوخ على الطريقة الانكليزية

خذ الديك وحضره على ما تقدم واربطهُ ولفهُ بطلحية ورق وضعهُ في طنجرة فيها الماء الغالي والملح لاغير واطبخهُ ساعة بحيث تكون الماء دائمًا غالية وتحقق نضجهُ متى لانت اطراف جناحيهِ تحت الاصبع واخرجهُ وارفع ما عليهِ من الورق والشحم وقدمهُ وتحتهُ زينة او عصير تختارها

المقطوش بالارز

خذ الديك وحضرهُ على ما ذكر من الطريقة الافرنسية وضع في طنجرة ١٢٥ جرام من الارز المغسول جيدًا واطبخهُ بقليل من المرقة واضف اليهِ من مرقة الديك ويجب ان لا يكون الارز مهوسًا واصنع عقيدة من اربعة صفارات بيض تحلها بالكريما واضف ثمانية قطع من الزبدة الطرية وعقد الارز ولكن لا يكون سميكًا وصفهُ تحت المقطوش

في حطام الفراريج

تصنع من حطام الطائر اشكال فاخرة بطرق سهلة جدًا فيتناول في الغد ما يتبقى من الطائر. من ذلك الاشكال الاتية

كبيبة الطائر

ارفع عن الحطام كل ما عليهِ من اللحم وارفع الجلد وقطع اللحم قطعًا صغيرة واصنع روبة بيضاء ممزوجة بقدر نصف بيضة من السمن وملعقة من الطحين

وسقها بالمرقة ودعها تغلي ١٠ دقائق على حافة الموقد وتبلها ويكون محها كافياً
واضف قليلاً من مبروش جوز الطيب وتكون سلسة سميكة تضع فيها قطع
اللحم وعقد بنحو ٤ صفارات بيض ودع ذلك كله يبرد وخذ هذه المستحضرات
وضع منها قطعاً متساوية فوق لب الخبز الناعم او كتلها كتلاً او اجعلها بهيئة
اجاصة ويكون عليها من الخارج كثير من لب الخبز وخذ محة مخفوقة وتبلها
بالبهار والملح واغمس بها الكتل بحيث تتشرب البيض من كل جهة ردها الى لب
الخبز كي يغطيها تماماً ولدى التقديم القها في قلية ساخنة حتى اذا احمرت اخرجها
وضعها على خامة بيضا واقل حفنة من البقدونس وصف الكتل على قصعة تغطيها
خامة وكللها بالبقدونس وقدمها ساخنة . ولك ان تستعمل الالمانية او
الخملية ان وجدت ايضاً وان تضيف الى هذه الكتل لوزات العجل والفطر مفرومة

مقانق الطائر

حضر الحطام على ما ذكر واصنع منها كتلاً بغلظ المقانق العادية لكن
مفلطحة واقلها وقدمها وتحتها سلسة يشامل او المانية وجمد هذه الكتل وقدمها
وعند عدم وجود السلسة اصنع روبة بيضا رقيقة فيها جلد الحطام وعظامه
لتزيدها دسامة وعقدها بصفاري بيض وقليل من الكريما وقدمها تحت المقانق
المذكورة

لقم صغيرة

اللقم الصغيرة وتدعى ايضاً لقم الملكة تعادل قطعة الفرنك كبراً اسلك
فيها مسلك كبيبة الطائر لانها تزين بما حضر للكبيبة المذكورة على ان هذا
المستحضر يكون ارق حتى تتشربه اللقم

صدف الطائر

اصنع السلسة على ما ذكر في الكتل ولكن بدلاً من ان تقطع الحطام قطعاً
صغيرة قطعها شرائح قدر الفرنك وبهيئة بيضاوية وضعها في السلسة المعقدة

وخذ صدف سان جان المدعوة ايضاً صدف الحجاج وعبها من هذه المستحضرات واضف ان امكن صفائح الكماة والفطر حتى اذا تعبات كل من الصدف رش عليها مسحوق الخبز المحمرة وحمرها على المصبع وضع فوقهـــا غطاء طنجرة عليه الرماد الساخن

الطائر في قطع لب الخبز

قطع لب الخبز صفائح او قطعاً مدورة او مثلثة الزوايا غلظها نحو قيراط ونصف وشق داخلها بسكين واصنع تجويفاً ويكون الشق في الحافة داخلاً ودائراً واقل هذه القطع بقلية دهن الخنزير حتى اذا احمرت صفّها وفرغها اي اخرج اللب من داخلها وعند التقديم عبهـا من مستحضرات لحم الملكة او من عصير الطائر

البيض على طريقة فكتوريا

ماهذا الشكل الا البيض الطري المقلي بالماء الغالي ويقدم بعصير الطائر المزين بقطع الخبز المقلية او قطع الكماية

بالانكت الطائر

قطع ما عندك من لحم الطائر ورققة بظهر السكين وعرقة جيداً واجعلة بهيئة ملاءة واصنع روبة بيضاء تتبلها بالبهار والملح وبقليل من جوز الطيب واضف اليها الفطر اذا وجد والق فيها قطع الطائر وعقد ٣ صفارات بيض تحلها بقليل من الكريما وقطع من الزبدة الطرية وضع دائر هذه الروبة قطع الخبز المقلية بالسمن

ماريناد الطائر

قطع ما تبقى من حطام الطائر المشوي والجناح والفخذ قطعتين والمعدة والقفص كذلك وضع هذه القطع كلهـــا بقصعة للسلطة ومعها البهار والملح والزيت والخل والصعتر والغار والبقدونس وقطع البصل ودعها في هذا

النقيع نحو ٥ ساعات وحضر عجينة للقلي رقيقة وصف قطع الطائر واغمسها في هذه الروبة واقلها حتى اذا احمرت صفها جيداً وقدمها على خامة مكللة بالبقدونس المقلي

يخنا حطام الطائر

خذ خير ما تبقى عندك من حطام الطائر وعرقه وانزع عنه الجلد وضعه في طنجرة الى ان تصنع السلسة الاتية وهي روبة تسقيها بالازوم المحضر وبالمرقة وتضيف اليها نصف قدح نبيذ ابيض وضع فيها قفص الطائر وعظامه وجلده مع الصعتر ونصف ورقة غار وبقدونس وبصل مقطع واغل نصف ساعة وصف هذه السلسة بمنخل شعر ولا تكبها وصبها على الطائر وسخنها ولا تقلها واقشط الدهن وقدم بعصير الليمون وبزينة من قطع الخبز المقلية

ولك ان تقدمها بالاسبانيولية وتضيف اليها حطام الطائر ونصف قدح خمر ابيض وقبل ان تصفيها خثرها بالكفاية كي تغطي جميع القطع المصفوفة على القصعة

سلطة الطائر بالرافيكوت

خذ حطام الطائر وقطعها وافصل الجانح من اطرافه واذا كانت الافخاذ صلبة اقطعها شطرين واقشر جلدها وتبل هذه القطع كتتبيل السلطة العادية وصفها على القصعة كهريسة الدجاج وزين دائر القصعة بقلوب الخس وقطع البيض المسلوق واصنع سلسة رافيكوت وصبها على سلطة الطائر وزينها بشراحي الانشاية والكرنيشون

سلطة الطائر بزهر حشيشة تسمى ابو خنجر

خذ الحطام وحضره على ما ذكر في سلطة رافيكوت وضعه في قصعة وصب فوقه سلسة المايونز وزين دائر القصعة بقلوب الخس والبيض المقطع وضعه على المايونز وزين هذه السلطة بشراحي الانشايات المقطعة شبكاً

والقبار وقطع الكرنيشون الصغيرة او بزهر الحشيشة المسماة ابو خنجر

هريسة الفروج بالارز

خذ ما تبقى عندك من هريسة الفروج او هريسة لم يفلح صنعها واسلق ٢٥٠ جراماً من الارز بالمرقة بحيث ينضج ولا ينفلش حبة وتبلهُ واضف اليهِ قليلاً من مبروش جوز الطيب وخذ غطاء طنجرة وادهنهُ بالسمن وابسط فوقهُ قسماً من الارز بغلظ قيراط وعلى هذا الارز ضع الهريسة بسلسة باردة وغطها بالارز وضم سطحهُ بصفحة السكين ولونهُ بصفار البيض وسخن بالفرن واقلب غطاء الطنجرة على القصعة وقدم

هريسة الطائر بصفار البيض

خذ حطام هريسة الطائر وغطِ كل قطعة منها بالسلسة ثم لتها في مسحوق الخبز الناعم واضف نحو اربع بيضات بحسب كمية القطع التي تلتها وتبلها كانك تصنع عجة واغمس حطام الطائر بها ولتها ثانية في مسحوق الخبز وحمرها في قلية جيدة وقدمها على قصعة مغطاة بخامة وفوقها باقة بقدونس مقلية

فروج على طريقة ابليس

هذا شكل من الاختراعات الانكليزية وليس بطعام عادي فانهُ لاجل المعد التي سئمت الطعام وتحتاج من ثم الى منبهات وهذه طريقتهُ . خذ حطام الفراريج المشوية وشرط قطع الطائر خفيفاً لاسيما الاجنحة والافخاذ وادهنها لا بالسمن بل بالخردل وتبلها كثيراً بالملح والبهار ورش عليها مسحوق الفلفل الاحمر وسخن برفق على المصبع وقدمها ناشفة . هذا ما كان من الاشكال المصنوعة من حطام الطائر فلا يذهب هذا الحطام سدًى اذ تصنع منهُ اشكالاً فاخرة على ما تقدم

الطائر بالسلسة الفاترة

خذ هريسة الفروج واطبخها واخرج الاعضاء واضف الى السلسة ملعقتين

من مجهد اللحم وخثر وعقد بقليل من السمن وباربعة صفارات بيض وصفِ بالمصفاة واضف عصير الليمون والفطر وزينات اخر واغمس كل عضو من الطائر بهذه السلسة الفاترة وصفها وغطها بالسلسة و زينها بقطع الخبز ولك ان تشكل الزينة على ما ترى

جالنتين الطائر

استحضارها كاستحضار جالنتين ديك الهند

الفروج بسحوق كاري

خذ الفروج وحضرهُ كما تحضرهُ للهريسة ولكن بدلاً من عقيدة صفار البيض حلّ ملعقة من مسحوق كاري بقليل من الماء وضعهُ في الهريسة وغسل ١٢٥ جرام من الارز وضعهُ في طنجرة بحيث تغمرهُ الماء واسلقهُ على نار قوية ثم اتركه على الموقد ساعة حتى اذا فتح واستمر الحب صحيحـــاً اقلب الطنجرة على القصعة وانت تضربها خفيفاً فيسقط الارز كلهُ كقالب ابيض وقدمهُ وبجانبهِ كاري ولاجل ان يوكل بسحق بالسلسة ويقتضي ان تكون رقيقة صافية

فصل

في البط باللفت

خذ من البط افتاه تلك قاعدة مطردة في الطائر عموماً فلا تاخذ الاّ الفتى منهُ ان رغبت في اشكال تبيض الوجه وشق البط وافزرهُ وشيطهُ ونظفهُ وضم قوائمهُ واربطها وضعهُ في طنجرة ومعهُ ٣٠ جراماً من السمن ومن الملح قبصتان ومن البهار ١ واقلهِ وقلبهُ كي يحمر كلهُ حتى اذا احمر اخرجهُ من الطنجرة وضعهُ في قصعة لوحده . وضع في الطنجرة ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٢ دقائق واضف من المرقة دسيلتراً واغلِ ٥ دقائق وصفِ السلسة بالمصفاة ونظف الطنجرة وضع فيها البط والسلسة وباقة مزينة وبصلة مشكوك بها كبشا قرنفل واطبخ على نار هادية ثلاثة ارباع الساعة واضف ٤٠٠ جرام من اللفت المحضر

على ما في باب الزينة حتى اذا نضج اللفت اخرج الباقة والبصلة وفك البط وضعهُ على قصعة واقشط الدهن عن الزوم وضع اللفت دائر البط وصب الصلصة فوقهُ وقدم

البط بالبزيلاء

خذ البط وحضرهُ واقلهِ كما تقدم وذبل في طنجرة ايكتو ٢ من شحم الخنزير واقشر جلدتهُ وقطعهُ قطعاً مربعة قدر الكشتبان واقلهِ ومعهُ ٢٠ جرام سمن حتى اذا احمر رش ٢٠ جرام طحين واطبخ ٢ دقايق وحرك بملعقة خشب واضف من المرقة ٦ دسيلترات وبصلة مشكوكة بكبش قرنفل وباقة مزينة وقبصة ملح وبهار ٢ واغلِ وحرك حتى اذا اخذت بالغليان ضع البط والشحم الذي قليتهُ في الطنجرة بليتر من البزيلا واطبخ بطيئاً ساعة وربع والطنجرة مغطى ثلاثة ارباعها . وتحقق النضج وصفِ واخرج البصل والباقة واقشط الدهن عن البزيلا وضعها في القصعة مع قطع الشحم وفك البط وضعهُ على البزيلاء

نستعمل البزيلا المتوسطة زينة للبخنا اما الناعمة فلا شحم فيها فتطيق الطبخ واما الضخمة فانما تصلح للعصير

البط بالزيتون

خذ البط وحضرهُ على ما ذكر في فصل البط باللفت والسلسة واحدة وخذ ٤٠ حبة زيتون محضرة على ما ذكر في السميسكة بالزيتون واغلِ الزيتون ٥ دقائق بالسلسة وتحقق نضج البط وتابلتهُ وفكهُ وضعهُ في قصعة واقشط الدهن عن السلسة وضع الزيتون حول البط وقدم

البط المشوي

يقتضي للبط المشوي ان يكون ناعماً جداً . خذ بطاً وحضرهُ كالفروم المشوي واشوهِ على نار قوية ١٦ دقيقة . ويقدم البط المشوي والدم يقطر منهُ وفكهُ وقدمهُ والزوم تحتهُ والجرجير حولهُ

غيرها

خير البط ما كان فتيًا سمينًا . خذ فرخ البط السمين وشيطهُ وافزرهُ وشمرهُ واقلب رجليهِ على طول فخذيهِ واربطهُ وضعهُ في الشيش على نار هادية وسقهِ بقليل من المرقة المضاف اليها الزوم المحضر واشوهِ ثلاثة ارباع الساعة ولا تشوِ كثيرًا فيقتضي ان يكون لون لحمهِ ورديًا والبط المربي احسن طعمًا اذا حشوتهُ بحشوة من كبدهِ وسمن و بصلة مفرومة جيدًا وقليل من القصعين المفروم ناعمًا والبهار والملح

البط مطبوخ

اطبخ البط وضعهُ بالسلسات او الطبقات التي تراها فيكون عن ذلك اشكال كثيرة لا حاجة لتفصيلها لان طريقة صنعها واحدة

البط بعصير العدس (راجع عصير الخضرة اليابسة)

البط باللفت (راجع اللفت المجمد)

البط بالزيتون (راجع بخناء الزيتون)

البط بعصير اللفت (راجع عصير اللفت)

البط بالخيار (راجع الخيار بالاسبانيولية)

البط بالبزيلا (راجع البزيلا بالشحم)

البط بالبزيلا الخضراء (راجع عصير البزيلا الخضراء)

تلك اشكال كثيرة لك ان تزيدها في مراجعتك باب السلسة والزينة

حاشية انهُ بدلاً من ان تطبخ البط بالزينة واللفت والبزيلا والزيتون الخ اشوهِ واخرجه من البروش ورديًا اي ناضجًا بعض النضج وضعهُ و زينتهُ ١٠ دقائق فيحفظ بذلك طعمهُ وزومهُ والسلسة لا تخسر شيئًا لان الوقت الذي ينضج فيهِ البط بطيئًا مع الزينة يكفي ليعطيهُ الطعم المرغوب على انك على هذه الطريقة تشمر البط فانهُ يكون من الاشكال الاولى للسفرة وارجلهُ خارجة

بجانب الافخاذ واربطهُ بحيث تجعل بطنهُ هيئة مدورة

باب في الحمام

الحمام جوي وبري اي حمام اهلي بربونهُ في البيوت وحمام بري ويسمونهُ يمام وترغل ايضًا واما الحمام الجوي فانهُ يسمن ويكون لحمهُ ابيض وطريًا معًا واما اليمام او الحمام البري فيستعمل منهُ ما كان فتيًا ومن عوائد الافرنج انهم لايذبحون الحمام بل يخنقونهُ

الحمام المشوي

خذ الحمام وانتفهُ وافزرهُ وشيطهُ واقطع عنقهُ واربطهُ كالفروج المشوي واترك رجليه وكفنهُ بشرحية شحم رقيقة بطول ٨ ستيمترات وعرض ٨ تربطها بخيط من الطرفين وضعهُ على البروش (ومنهم من يضع ورقة عنب تحت الشحم) واشوه على نار قوية ٢٠ دقيقة وتحقق نضجهُ وانما شي الحمام يتطلب اعتناء خصوصيًا واخرجهُ من البروش وفكهُ وضعهُ في قصعة وضع شراحي الشحم على كل حمامة وصب الزوم فوقهُ وزينهُ بالجرجير وقدم

والحمام البري اذا كان فتيًا يشوى بالبروش ايضًا

خبيصة الحمام

خذ الحمام وانتفهُ وشيطهُ واقطع اعناقهُ وضع الاكباد في داخلهِ واربطهُ على ما تبين ادناه وخذ ايكتو ٣ من الشحم واخرج جلدتهُ وذبلهُ في طنجرة بالماء الغالي وقطعهُ قطعًا صغيرة وقلهِ بنحو ٢٠ جرامًا من السمن حتى اذا احمر اخرجه من الطنجرة وضع الحمام واقلهِ بالسمن المذكور حتى اذا احمر كلهُ معًا اخرجه وضعهُ في قصعة والشحم معهُ

واصنع روبة من السمن الذي بالطنجرة و ٣٠ جرامًا من الطحين وسقها باربع دسيلترات من المرقة و ٤٠٠ جرام من زوم الفطر وتبل بالملح والبهار وحركها على النار حتى اذا اخذت بالغليان صفها بالمصفاة واغسل الطنجرة

وضع الحمام فيها واضف على السلسة باقة مزينة و ٣٠ بصلة مذبلة منقاة مغلية على ما ذكر في باب الزينة والملح معًا واطبخ الحمام طبخًا بطيئًا ٣٥ دقيقة واضف اليه الفطر وقد اضاف بعضهم نصف لوزة عجل والارضي شوكة واطبخ ٥ دقائق ايضًا وتحقق النضج وفك الحمام وضعهُ على قصعة وارفع الباقة المزينة واقشط الدهن عن السلسة وصبها على الحمام وضع الزينة حولهُ وقدم

تنبيه . ان طريقة ربط الحمام وسائر الطائر الذي يكون خبيصة او ما يشاكلها من الاشكال على ما ياتي :

ادخل السكين تحت جلدة العنق واكسر عظم المعدة واقطع اطراف الاجنحة والعنق وادخل العجز في الداخل والافخاذ ايضًا باخراج الرجلين لناحية بعد ان تكون قطعت اطراف الاظفار وخذ ابرة كبيرة وخيطًا ومرّها في العجز واخرجها من منصل الفخذ الذي على اليمين ومرّها في طرف الجناح من الامام راجعًا على الظهر وخذ الطرف الاخر من اسفل الجناح بحيث تخرج الابرة من قدام وخذ مفصل الفخذ الايسر واخرج الابرة من العجز حيث تجد الطرف الاخر من الخيط وشد الطرفين معًا حتى اذا رأيت الحمام اخذ هيئة مدورة اعقد الخيط ومتى طبخت الحمام ونضج وشئت ان تفكه فاقطع الخيط من العقدة واسحب فيخرج الخيط كلهُ

الحمام بالبزيلا

خذ الحمام وحضره على ما حضرت الخبيصة والسلسة نفسها ما خلا الفطر والبصل وضع مع الحمام ليترًا من البزيلا وباقة مزينة وشحمًا على ما ذكر واطبخ على نار هادية نصف ساعة ثم فك الحمام واقشط الدهن عن البزيلا وارفع الباقة المزينة وضع البزيلا والشحم في القصعة والحمام فوقهُ وقدم

الحمام بالاصول

خذ بدلاً من البزيلا الاصول كالجزر واللفت وحفهُ وذبلهُ بالماء الغالي

واضف اليهِ قليلاً من السكر لاصلاح حرافتهِ

الحمام بالشرترز

راجع باب الحجل بالملفوف او شرترز الحجال

الحمام ملتوت ومحمر

خذ الحمام وشقهُ شطرين ووسعهُ بدون ان تفصلهُ ورققهُ بالمدقة وتبل كل شطر منهُ بقبصة من الملح و٢ من البهار وضع الحمام في مقلاة ومعهُ ٢٠ جرامًا من السمن وحمرهُ من الجهتين ربع ساعة واكبسهُ بين صفحتين وفوقهُ ما ثقلهُ كيلو ١

وضع في السمن الذي في المقلاة ٢٠ جرامًا من الاشالوت المفروم والمغسول وحركهُ دقيقتين على النار واضف دسيلترًا من المرقة او من الزوم المحضر وقبصتين من البهار وخثر الزوم وصفهِ بالمصفاة في طنجرة تحفظ بها الزوم واقشط عنهُ الدهن ثم ذوب ١٥ جرامًا من السمن تغمس بهِ الحمام ولتهُ بمسحوق الخبز وضعهُ على المصبع علي نار هادية ٥ دقائق من كل جهة وسخن الزوم الذي بقيتهُ وصبهُ في القصعة وضع الحمام فوقهُ وقدمهُ وعصير الليمون في صحن لوحدهِ

غيرها

خذ الحمام وشمره وارجلهُ داخلة الى الداخل وبعد ان تنتفهُ ونشيطهُ شقهُ ظهرًا من العنق حتى العجز ورضهُ ولا تكسر العظام كسرًا وتبلهُ بالبهار والملح وضعهُ في طنجرة ومعهُ سمن وورقة غار وبصلات مقطعة قطعًا حتى اذا نضج نصف النضج اخرجهُ وحل صفاري بيض بالسمن الذي طبخت الحمام بهِ واغمسهُ بهذا المزيج كي يتشرب ولتهُ بلب الخبز الذي تكون قد وضعت فيهِ ٣ اشالوتات وبقدونس مفرومين ناعمًا والملح والبهار واشوهِ على نار هادية وقدمهُ وتحتهُ سلسة رقيقة واشالوت او عصير الليمون

تنبيه . اعلم ان جميع اللحوم الملتوتة والمحمرة اذا كانت غليظة اوكبيرة الطبخ نصف طبخ لانك اذا لتيتها بالروبة وهي نيئة لا سيما الحمام والدجاج تحترق

الروبة ولا ينضج الطائر واعلم ايضاً ان جميع اللحوم التي تلتت بالروبة وتقلى يقتضي ان تقدم بسلسة رقيقة او بعصير الليمون الحامض لان ما يسقط في القصعة عليها يسمك السلسة او العصير

الحمام على السنت منهلد

خذ الحمام برمته واسلقه ودعه يبرد واغمسه بالبيض المخنوق ثم لته بمحروق الخبز واقله حتى يحمر وضع تحته سلسة ريمولاد وللك ان تقدمه ناشفاً على خامة بدون زينة

الحمام بالورق

خذ الحمام وحضره على ما ذكر في طريقة اللحوم الملتوتة والمحمرة ورققه ودعه والبصل يتطجنان بالسمن حتى اذا كان ذلك خذ طلحية ورق كبيرة وقطعها على ماذكر في باب الكستلاتة هذا ولك ان تشق كل حمامة شطرين كي تكون الورقة صغيرة وادهن الورق خارجاً بالزيت وضع من كل جهة شرحية شحم صغيرة وعلى هذه الشرحية حشوة بابليوت المذكورة ادناه ثم الحمام كله او نصفه وغط واثن الورق حوله وضع على المصبع اولاً من جهة الثنيات واقله حتى اذا احمر احشه من الحشوة الاتية.

حشوة بابليوت

خذ ٥٢٠ جراماً من الشحم وافرمه جيداً واضف ١٢٥ جراماً من السمن و٤ ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من الاشالوت المفروم ودع ذلك كله ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من البقدونس المفروم ودع الكل دقيقتين ايضاً على النار وتبل بالملح والبهار والعطريات واحفظها جانباً كي تستعملها حين الاقتضاء وهذه السلسة تلايم الكستلاتات والالسنة وسميسكات العجل وما يحمر بالبيليوت اي مكفناً بالورق ولذا سميت هذه السلسة باسمه

تنبيه . اعلم انه الى كل حمام محمر او طائر محمر تضاف جميع ضروب

السلسات والزينات التي تروق للذوق او تحكم بها الضرورة

واعلم ان الطائر المحمر هو الطائر المربوط الذي يقدم في الاشكال الاولية على السفرة والذي يكون قد فرك بعصير الليمون الحامض وكفن بشراحي الشحم هذا اذا كان طائرًا ثم اطبخهُ بالجزر والبصل وباقة مزينة وملعقتين من المرقة او المرقة المختثرة

ولقائل ما الفرق الكائن بين الطائر المحمر والطائر المكبوس قلنا الطائر المحمر هو ان تطبخهُ مكفنًا بشراحي الشحم ومسقيًا بقليل من المرقة او غيرها اما المكبوس فهو ان تطبخ الطيور الكبيرة بما يغمرهـا من المرقة وغيره والتي يقتضي ان تنعمها (وتلينها) ولكن تزين دائرها بالخضرة

فصل

في ديك الهند وافراخه

خذ من ديك الهند اسمنهُ وادسمهُ ويكون ابيض الجلد اسود الرجلين والانثى منهُ افضل من الذكر لانها اسمن واما افراخه الهندية فتكون للمشوي بالبروش

الديك الهندي مشوي

خذ من الفراخ الهندية ما يكون وزنها كيلو ٢ وحضرها واشوها ساعة على نار قوية متعادلة وحمرها بحيث يكون لونها من كل جهاتها متساويًا واخرجها من البروش وفكها وقدمها والزوم تحتها والجرجير حولها . ويستعمل حطام الديك الهندي في البوليت وكبيبات وبالمايونز

فرخ الهندى مشوي

خذ الفرخ الهندي وافزره وانتفهُ وشيطهُ واربطهُ وشكهُ او كفنهُ بشراحي الشحم والليمون الحامض واشوهِ ساعة ونصف بالبروش وسقهِ حينًا بعد حين بزومهِ وقدم متى اخذ لونًا ذهبيًا . في موائد العامة يحشى فرخ الهند بفروم

المقانق او بمفروم الكبد او بالكستنا المحمرة ذلك كلهُ ممزوج بعصير البصل الاحمر ومتبل بالملح والبهار . ولك ان تقدمهُ والزوم الحضر او السلسة لوحدها

الهندي محشى بالكستنا

خذ من فخذ العجل المعرق جيدًا . ٢٠٠ جرام ونقها وافرمها وتبلها من الملح المعطر (راجع باب البهارت والعطريات) بنحو ٢٠ جرامًا واضف دسيلترًا من المرقة نصبهُ على مرتين وانت تفرم الحشوة وضع الحشوة في الهاون واسحق ١٠ دقائق حتى اذا نعمت ضعها في قصعة واضف ٤٠ كستناية محمرة ومنقاة وحضر الهندي على ما ذكر في المشوي منهُ واسعَ وانت تنزرهُ ان تترك جلدة العنق على ما امكن من الكبر وارفع العنق وادخل في الفتحة الحشوة والكستنا . واربط الديك وضعهُ بالبروش نحو ساعتين على نار متعادلة لكن قوية جدًا وتحقق النضج واخرجهُ عن البروش وفكهُ واقشط الدهن عن الزوم وصبهُ في قعر القصعة وقدم

فى حطام الهندي

هذا الحطام هو من الراس (ما عدا المنقاد والعينين) والعنق واطراف الاجنحة والرجلين والحوصلة والكبد . قل الجميع بالسمن ونصف ملعقة طحين وسقهِ بقليل من المرقة واضف باقة مزينة ولاجل الزينة بصلات صغيرة متساوية الحجم او لفتًا او بطاطة

الحطام باللفت

خذ حطام فرخ الهندي السمين السلم واسمطهُ وشيطهُ ونظفهُ واقطع العنق اربع قطع متساوية والحوصلة كذلك بعد ان تكون قد اخرجت منها ما فيها من الحصى والاجنحة قطعتين والرجلين كذلك وابقِ الكبد لوحدها كي تطبخها ١٠ دقائق قبل التقديم . وخذ ايكتو ٢ من شحم الصدر وارفع الجلد عنهُ وقطعهُ قطعًا صغيرة وقلهِ في طنجرة بنحو ٣٠ جرامًا من السمن وحمر

وتصيف بهذه الحطام على ما كان من يخنا الخروف وزينة بزينة البصل واللفت والبطاطة مضيفًا الشحم واطبخ ساعة ونصف . ولاتنسَ عن الكبد التي ابقيتها فضعها على النار قبل ان تقدم ١٠ دقائق واقشط الدهن عن اليخناء وانزع الباقة المزينة وصف الحطام واضعًا الرجلين والحوصلة والراس والكبد في وسط المقصعة وقطع العنق حولها وفوق ذلك كلهِ اطراف الاجنحة وغط بالسلسة والزينة

الهندي بالكماية

خذ من الكماية الطرية كيلو ٢ وامسحها واغسلها مرارًا بالما وضعها في طنجرة ومعها ٢٥٠ اجرامًا من دهن الخنزير وقنينة خمر ابيض وورقة غار وقليل من الملح واطبخ ١٠ دقائق ودعها تبرد في وقتها ثم اقشرها وافرم قشرها ناعمًا واسحقها في هاون مضيفًا الشحم والمفروم ناعمًا وتبل بالبهار والملح واضف مرقة الكماية لا العكر فقد يكون فيهِ شي من التراب وامزج بهذه الحشوة الكمايات تامة واحش الديك بها اولاً مكان الحوصلة ثم الجوف ولفهُ بشراحي الشحم واربطها بخيط وضع فوق هذه الشراحي طلاحي الورق المدهونة بالدهن والمربوطة جيدًا وإذا كان النو ناشفًا باردًا يمكنك ان تبقي الديك من ثمانية الى عشرة ايام حتى ياخذ اللحم ذكاء رائحة الكماية وضعهُ بالبروش على نار قوية ودعهُ يشوى ساعتين وقبل ان تخرجهُ من البروش ارفع الورقة عنهُ كي تحمر شراحي الشحم واضف عصير حامض الليمون الى ما افرز الديك من الزوم وقدمهُ في قصعة

الديك دوبو

اربط الديك الهندي وضعهُ في طنجرة محكمة الغطاء وضع في قعرها قطع الشحم وبصلات تشك احداها بكبشي من القرنفل واضف الجزر ورجلي عجل وباقة مزينة وحطام الديك والقانصة والرجلين والعنق والراس الخ وسق باربع ملاعق مرقة وقدح صغير من العرق وغطِ الطنجرة محكمًا واطبخ على نار هادية نحو خمس ساعات واقشط الدهن عن الزوم وصفهِ بالمنخل وخثرها

بالصلصة من الاسبانيولية وصبة على الديك الهندي حين التقديم . ولك ان تقلدحة باية زينة كانت بحسب الذوق والفصل

الديك الهندي منسول العظام على الانكليزية

خذ الديك الهندي وانسل عظامة وراع الجلد واملاء الخلو الداخلي كلهُ من حشوة مفرومة ومتبلة تضيف اليها شراحي الكماية ان امكن وخيط الجلد جيداً وضع الديك با لبروش ودعهُ ينشوي نحو ساعتين وانت تسقيهِ مرارًا بالسمن المذوب . وكسر العظام التي نسلتها وضعها في المرقة وقطعًا من الجنبون المبر والخضرة نفسها التي تستعمل للمرقة و بعد شي ساعتين صفـهّ بالمخل هذه السلسة المخثرة واضف اليها ما افرزه الطائر من الزوم وملعقة عصير الليمون الحامض وقدم الديك بهيئة السلسة

جا لنتين الهندي

خذ الديك الهندي وقطع رجليهِ وعنقة وادخل الافخاذ الى الداخل واترك الاجنحة وانسل عظامها حتى اطرافها وضع الديك على خامة واقلبة على بطنهِ وشقة من الظهر واشرع في نسل عظامهِ ولا تثقب في الجلد ولذلك خذ سكينًا صغيرة تسمى سكين الكلار واسحب العروق والافخاذ على قدر الامكان وارفع جزءًا من المعدة وقطعًا كبيرة من الفخذ وشك بالملح المبر الطائر المنسول عظامة وتبل بالملح والبهار والعطريات . واصنع حشوة من كيلو من هبر العجل وقدر ذلك من الشحم المفرومين ناعماً واسحقها بالهاون ان امكن وتبل بكثير من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة من الحشوة بغلظ اصبع واجعل على هذه الطبقة الاولى طبقة ثانية من شراحي الشحم المتبلة كالحشوة وغلظها كالاصبع الصغير وضع شرحية من اللحم ثم شرحية من الديك واذا لم يوجد لحم من لحمهِ بالكفاية فخذ من سميسكة العجل ولك ان تستعمل شراحي اللسان الحمراء او الجنبون او الكماية السمراء المضاف اليها قشورها المفرومة

والمحروقة بالحشوة ولا تزال كذلك من وضع طبقة من الحشوة حتى يتعبى الديك وترجع هيئته الاولى وخطه على ظهره بحيث لا تخرب الشراحي ابدًا واعصر عصير ليمونة حامضة على بطن الطائر وغطهِ بشرحية شحم وكفنهُ بخامة تخيطها خياطة واسعة بحيث تحفظ هيئتها با الطبخ واطبخ ٣ ساعات على ما ذكر في دبو الديك الهندي واضف الى الزوم اربعة مقادم عجل وجلد الشحم الذي اخذت دهنهُ للحشوة واترك هذه الجالنتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واكبسها بثقل ثقيل بخرج الزوم ولا ترفع الخامة ما لم يبرد تمامًا ولدى السرعة دع الزوم كلهُ يبرد فانهُ يرقد و يسهل قشط الدهن عنهُ واكسر بيضتين وخذ الزلال واخفقهُ وامزجهُ بالجمدة رويدًا رويدًا وضع على النار وحركهُ حتى تكاد تغلي وغطها وضع فوقها نارًا قوية ودعها على حافة الموقد حتى اذا كادت السلسة تنضج اضف عصير ليمون حامض كي تروقها ودعها تركد ثلاثة ارباع الساعة وصف بخرقة ناعمة حتى اذا بردت المرقة زين بها الجالنتين

اجنحة الهندي

قد كثرت الطرق في اعداد اجنحة الديك الهندي حتى بلغت السبعة والعشرين وانما نحصرها في واحدة سهلة الاجراء وهي حمّر ان امكن اطراف الاجنحة حتى اذا نضجت ضعها على طبقة او زينة ما وجمدها وقدمها . ولك بعد ان تطبخها ان تكبسها وتلتها با البيض وتقليها ونقدمها وتحتها زوم محضر رقيق او سلسة ربمولاد ففي الاول يسمونها اطراف اجنحة بالزوم وفي الثاني اطراف اجنحة با السلسة التاتارية . وبالجملة لك ان تتصرف في استحضار فرخ الهندي على ما تصرفت بالفراريج فراجع ما هنالك واما الديك العتيق فعاملهُ كما تعامل الدجاجة العتيقة او الديك من مقطوش وغير مقطوش وحطام الهندي المشوي او المطبوخ كحطام الفراريج اعدادًا

الاوز

ان الاوز يستعمل في اول الاشكال بالموائد كالمشوي منهُ او في ما يليها ففي هذه الاخيرة يقدمونهُ محمرًا او دبو واما حطامهُ من اطراف اجنحتهِ وكبدهِ وحوصلتهِ الخ فكحطام الديك الهندي اعدادا

الاوز المشوي

خذ وزة فتية بيضاء الدهن ناعمة الجلد وانتفها وافزرها ونظفها ونشفها اربطها تاركًا رجليها ممدودة وضعها بالبروش على نارٍ قوية متعادلة واشوها نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها وصفها وصفِ الزوم واقشط الدهن عنهُ جيدًا واحفظهُ فهذا الدهن كبير الفائدة في المطابخ فتستعملهُ في تحضير الملفوف وشوربا البصل والكراث الخ

الاوز محشيًا

وخذ الاز وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبد ولحم المقانق والكستنا المقلية لحظةً بالسمن وافرم ذلك كلهُ وتبلهُ بالملح والبهار والسيبول والبقدونس المفروم ناعمًا وقليل من مبروش جوز الطيب واضف الكستنا التي ابقيتها تامةً واحش بها الاوزة واشوها واطبخها

الاوز بالملفوف

خذ الاوز وحضره على ما تقدم في المشوي منهُ واربطهُ على ما ذكر في الفروج بالملح الخاشن وضع الاوزة بالطنجرة واضف كيلو ٢ من الملفوف المحضر على ما هو مذكور في باب الزينة وحضر كيلو من شحم الخنزير المغسول جيدًا وخذ مقانقة كبيرة نيئة من ٢٠٠ جرام وبصلة مشكوكة بكبشين من القرنفل واطبخ بطيئًا ساعتين حتى اذا نضجت اخرج الشحم والمقانقة وقطع المقانقة قطعًا بغلظ نصف سنتيمتر واخرج الجلدة عن الشحم وقطعهُ قطعًا بغلظ سنتيمتر وعرض ٢ وطول ٤ وضع الشحم والمقانقة في مقلاة واحفظها ساخنين وتحقق النضج وصفِ

الملفوف كابساً عليهِ بالمصفاة وفك الاوزة وضع في قعر القصعة طبقة من الملفوف والوزة فوقها وصف حولها الشحم والمقانقة

الاوز دبو

استحضاره كاستحضار الديك الهندي دبو

الاوز على الليجواز

خذ اوزة فتية لامدهنة ولا هبر وقطعها قطعاً ولا تنسل عظامها وارفع منها القصص فقط وهو القسم الاكبر في القصص واقل القطع بالدهن في مقلاة ثم اقل بهذا الدهن ثلاثة روس ثوم مفرومة ناعماً وسق بقليل من الخل وكمية كافية من الماء الساخن لصنع سلسة وافرة توضع فيها قطع الاوز المملحة من الطرفين وتم الطبخ في طنجرة على نار قوية وهذا العمل كلهُ لايستمر اكثر من ساعة وهذه الطريقة السريعة الاجراء تطلق ايضاً على البطوحين يفاجئك ضيف

استحضار افخاذ الاوز وحفظها

من العوائد في بعض الاقطار ان يحضروا لاجل مونة الشتا افخاذ الاوز المشوي فانها تستمر امداً بدهنها ولا تفسد وتكون لدى الاقتضا مونة ملائمة مرغوب فيها

خذ الاوز ونظفهُ وشيطهُ واشوه على البروش ثلثي الشي واجمع كل ما يفرزهُ من الدهن ودعه يبرد وعندها افصل الاجنحة والافخاذ ولك ان تبقي الاجنحة لتدبرها طعاماً تاكلهُ او تستحضره والافخاذ معاً فلا يبقى من الطائر الا القفص الذي تحضره ما كلاً ترغب فيهِ اما الافخاذ والاجنحة فضعها في قصعة او في وعاء من فخار فوق بعضها البعض ولا تكبسها كثيراً وضع في خلالها الملح المسحوق وورق الغار ودعها نحو خمس عشرة ساعة حتى تنشف ثم اخلط ما افرزه الاوز من الدهن بالدهن الابيض الجيد وذوبهُ وصبهُ على الافخاذ والاجنحة بحيث يغطي منها على الاكل نحو ثلاثة قراريط ودع هذا الدهن يجمد

وغط القصعة او الوعاء المذكور بدرج او بطة جيدًا

ومتى شئت ان تستعمل هذه الافخاذ فاخرجها من دهنها وغط ما بقي جيدًا واطبخها على انواع شتى وقدمها بجميع انواع السلسة والزينة والعصير

غرغرة جيش

هو ضرب من الدجاج يدعى غرغرة والمشوي منهُ فاخر على ان هذا الطائر الاهلي يعدل عن تربيتهِ في المنازل لكثرة صراخه وعلى كل الوجوه فلك ان تعالجهُ معالجة الفراريج والديوك فاذا كان نيئًا اشوهِ على البروش مشكوكًا ومكفنًا بالشحم وان كان عتيقًا فدبو

الباب الحادي عشر

في الصيد والقنص

الفصل الاوّل

في الطائر منهُ واولهُ الديك البري

للديك البري طعم ورائحة عطرية يرغب فيها متناولوه والا فلا فرق لهُ عن سائر الطيور ويكتفى عنهُ اذ ذاك بالفروج والسماني على ان هذه الرائحة العطرية لا تحصل ما لم يكن الطائر بائتًا لا يومًا و يومين وثلاثة بل اياما متوالية بحسب الفصل وعندهم ان هذه الرائحة تكون متى اخذ الطائر بالانحلال اي بانفساد تنبعث منهُ تلك الرائحة العطرية فاذا قدمت يومًا تفوت الفرصة لا محالة هذا ولا تنتف ريشة الا بعد الميعاد المذكور ففي ذلك معنى يدركه متناولهُ حتى اذا حكمت الشروط المذكورة ورغبت في هذا الديك مشويًا

خذه وافزره وانتفهُ وارفع راسه وعنقهُ وذنبهُ كلهُ برمتهِ وشكه بالشحم الناعم وضعهُ بالبروش مكفنًا بطلحية ورق مدهونة بالسمن حتى اذا كاد ان ينضج ارفع الورقة عنهُ كي يحمر وابسطهُ على القصعة

وكثيرًا ما يقدمونه على السفرة مزينًا براسهِ وعنقهِ وذنبهِ التي رفعتها

بريشها واسندها بقضبان رقيقة وضع في منقاره قطعة جزر او لفت مصنوعة بهيئة زهرة ورد صغيرة وكثيرًا ما يقدم بدون زينة ونقتصر في تحضير هذا الطائر فان جميع ما يرغب فيه يعامل معاملة فرخ الحجل فما ترغب فيه هنا اطلبهُ في باب الحجل

في الحجل

الحجل منهُ احمر ومنهُ رمادي والاحمر افضلهُ وفي ايلول ترى افراخ الحجل الحمراء والرمادية رقطاء اي قد غطى اجنحتها بقع خفيفة ومن ايلول لغاية تشرين الاول يكون لحم هذه الفراخ لينًا ذكي الطعم ويعسر بعد ذلك ان تفرق بين فراخ العام او العامين على ان المطابخ قد اطلقت اسم الحجل على عتيقهِ ذكرًا كان او انثى واسم فرخ الحجل على الفتى منهُ ذكرًا كان او انثى وقد ميزوا العتيق من الفتى او الحجل من افراخه بان ترى في طرف كل ريشة من جناح الفتى الاحمر بقعة بيضاء لاتراها في العتيق منهُ واما الفتى الرمادي اللون اذ يكون طرف ريش جناحه رفيعًا فيما ان العتيق طرف جناحه مدورًا والفتى احمر او رماديًا وارجلهُ ملساء ناعمة فيما ان العتيق صلب الارجل ومهما يكن

الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافزرهُ وشيطهُ خفيفًا واربطهُ كالفراريج المشوية وارفع اطراف جناحيهِ وضعهُ بالبروش ولا تنتف ريش راسهِ بل اكثر عنقهِ وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين تضعهُ بالقصعة ونشك افراخ الحجل او نكفن بالشحم وتوضع بالبروش ولا تنضج كثيرًا فتفقد طعمها

غيرها

خذ فرخ الحجل وانتفهُ وافزره وشيطهُ كالفروج المشوي وكفنهُ بشرحية شحم بغلظ ٦ سنتيمترات واربطها بخيط وضعهُ بالبروش واشوه ١٦ دقيقة على نار

قوية متساوية واخرجه من البروش وفكه وقدمه في قصعة وزينه بالجرجير

فرخ الحجل محمراً

طريقته كالفراريج المحمرة وبالمايونز كالطائر بها

فرخ الحجل محمراً ملتوتاً بمسحوق الخبز كالحمام الملتوت المقلي

فرخ الحجل بالورق المدهون نظير كستلاتة العجل به

جالنتين الحجل نظير جالنتين الطائر

الحجل بالملفوف

لا يكن الحجل عتيقاً فقد تقدم ان عتيق الطائر اهلياً كان او برياً يجب القاوه جانباً ومن ثم خذ حجلين وافزرهما وشيطهما وشمر ارجلهما الى الداخل واربطهما وشكهما بالشحم وشك السميسكة في الداخل ولا تدع الشحم يتجاوز الى الخارج وذبل بالماء الغالي كيلو من الملفوف ودع يتفرغ ما فيه من الماء نصف ساعة وصف واخرج ارومة واكبس جيداً حتى تخرج الماء ثم ضعه في طنجرة وافتح جورتين في الملفوف نضع فيهما الحجلين واضف ايكتو ٢ من مملح صدر الخنازير المبر بعد ان تكون قد ذبلته ٢٠ دقيقة و ٢٠٠ اجرام من مقانق نيء وباقة مزينة ومن الجزر ٢٠٠ جرام و ٢٠٠ من البصل وكبش قرنفل مشكوك باحدى البصلات وبهار قبصة ٢ وغمر بالمرقة بحيث تغلو على الملفوف سنتيمترين واضف دسيلتراً من الدهن المقشوط عن المرقة بعد ان تكون قد ذوبت هذا الدهن وصفيته وضع على الملفوف طلحية ورق مضاعفة وغط الطنجرة كلها حتى اذا اخذت بالغليان دعها تنطبخ بطيئاً نحو ساعتين وتحقق نضج الحجل واخرجه وضعه في قصعة ومعه المقانق وشحم الخنزير واحفظه ساخناً حتى اذا نضج الملفوف صفه جيداً ونشفه على النار وذلك بان تضع الملفوف في طنجرة على نار قوية وتبله بالملح والبهار وان تحركه حتى لا يتبقى فيه ماء . وضع الملفوف في قعر القصعة واصنع منه طبقة غلظها ٤ سنتيمترات وفك الحجل وضعه على

الملفوف وبطنهُ الى فوق . وقطع الشحم قطعاً بغلظ سنتيمترين والمقانقة حلقات بغلظ سنتيمتر وقطع الجزر وزين الحجل بالشحم والمقانقة والجزر . واصنع سلسة من ٥٠ جراماً من السمن و ٢٠ جراماً من الطحين وضعها على النار وحركها بملعقة ٣ دقائق وسقها باربع دسيلترات من الزوم المستحضر وخثرها ١٠ دقائق وصفها بالمصفاة وضعها في قصعة السلسة وقدمها مع الحجل

غيرها

خذ الحجال وانتفها وافززها وشيطها خفيفاً وضع اربع شراحي شحم صغيرة على بطن كل حجل منها وشمر الحجال كالطائر المطبوخ بحيث تكون ارجلها الى داخلها واربطها واقطع رؤوسها وضع في طنجرة شيئاً من الدهن الجيد او السمن واقل فيهِ الحجال حتى تتلون ومعها قطعة من شحم الصدر وبصلتين احداها مشكوكة بكبشين من القرنفل وغمر بالزوم المحضر او بالمرقة واضف مقانقة صغيرة محشوة لحماً مملحاً بعد ان تكون قد غسلتها وشككتها بالشحم وجزرتين وورقة غار واذا كانت الحجال عتيقة دعها تنطبخ ساعتين قبل ان تضع الملفوف واذا كانت فتية ضع الحجال والمملح والمقانقة والملفوف معاً . اما الملفوف فذبلهُ ثم صفهِ وامسحهُ بخامة وتبلهُ بالبهار والملح وضمهُ واربطهُ وضعهُ مع الحجال حتى اذا تم النضج فك الملفوف واجعلهُ قاعدة في قعر القصعة تضيف الحجال اليها وقطع المقانقة قطعاً والشحم قطعاً كالكشنبان كبيرة وزين بها القصعة وخثر زوم الطبخة بعد ان تقشط الدهن عنهُ واضف اليهِ ملعقة من الاسبانيولية وضع السلسة للملفوف وجمد الحجال وقدمها وعند عدم وجود الاسبانيولية خذ قليلاً من الدقيق وحلهُ في زوم الطبخة الذي خثرتهُ لتعطي قواماً للسلسة ولونها بقليل من الزوم المخثر

شارترز الحجل

ان هذا الشكل المسمى شارترز الحجل هو عين الحجل بالملفوف على انهُ

يكون مصفوفًا صفًا لايخلو من الدقة والصناعة ذلك يتطلب وقتًا وجلدًا وذوقًا ولما كان هذا الشكل من الاشكال الفاخرة رأينا الاسهاب فيه ارشادًا للطباخين عساهم يصنعونهُ على ما يرام فانهُ يتطلب اعتناء زائدًا وانتباهًا خصوصيًا

خذ قالبًا او طنجرة وضع في قعرها ودائرها ورقة مدهونة بالزيت من الوجهين وخذ من الجزر قطعًا رقيقة طويلة من قرب الاحمر منهُ او من قرب لبهُ وكذلك من اللفت واطبخ الجزر بالزوم المحضر او بالمرقة واللفت بالماء والملح وقليل من الطحين ليستمر اللون ابيض وقبل ان ينضجا نضجًا تامًا قطعهما قطعًا صغيرة وضع في قعر الطنجرة مفاتق ضخمة وما ذكر من قطع الجزر واللفت فضع اولاً صفًا من الجزر فوق بعضهِ البعض بحيث ان القطعة العليا تغطي نصف السفلى فيكون من ذلك هيئة سلّم ثم صفًا ثانيًا من اللفت لكنهُ حول القطع بعكس ما ذكر ولا تزل كذلك تضع الجزر واللفت مشكلاً اللون والوضع حتى تمتلي الطنجرة ومتى نضج الملفوف اكبس عليهِ حتى يخرج الزوم وافرمهُ قليلاً وغطِ بهِ قعر الطنجرة ودائرها داخلاً ولكن احذر من ان تخرب شيئًا مما صنعتهُ وعندها ضع الحجل والملح في الوسط واحذر من ان يكون في الطنجرة خلو واحفظ ذلك ساخنًا في حمام ماريا وقدم

غيرها وتسمى الشرترز قضبانًا

خذ الجزر واللفت وقطعهما قضبانًا صغيرة اشبه باللوبيا وادهن الطنجرة جيدًا بالسمن حتى تعلق بها القضبان المذكورة من نصفها ذلك يتطلب انتباهًا وحذقًا اكثر من الطريقة المذكورة اعلاه فخذ اذًا الاصول المحررة وصفها صفًا منتظمًا في قعر الطنجرة ولاجل ان تركبها فوق بعضها البعض ركزها على ما ذكر بالطريقة السابقة وضع صفًا من الجزر وآخر من اللفت بعد ان تكون طبختهما على ما تقدم الى النهاية

غيرها ويدعي الشرترز عموداً

هذه طريقة لتزيين الشارترز سهلة الاجراء وسريعة معًا . خذ جزرتين من الاحمر الجميل وراسين من اللفت الابيض جدًا وصفها ودورها بالسكين بحيث تكون كلها على حجم متساوٍ واطبخها على ما تقدم وخذ من الاسباناخ المطبوخ جيدًا الاخضر منهُ المفروم وخذ قطع اللفت لتكون زينة في قعر الطنجرة او القالب مع صف من المقانق المقطع قطعًا وخذ من قطع اللفت المصنوعة بهيئة نجوم او هيئة اخرى وصفها وغطِ القعر كلهُ بالاسباناخ واقسم كلًّا من الجزرتين قسمين طولاً وراسين اللفت كذلك فيكون من ذلك ثمانية عواميد حمراء او بيضاء نضعها على جدران القالب على مسافة واحدة من بعضها البعض وضع لكي تسندها نحو ٥ سنتيمترات من الاسباناخ في قعر الطنجرة ودائرها واملأها ملفوفًا واحذر ان تخرب شيئًا . وضع السلسة في القصعة وقدم

لاشك ان تلك زينة تلذ للنظر على انهُ اذا حضرت هذا الشكل كالحجل بالملفوف يكون شكلاً فاخرًا ايضًا

الحجال مطبوخة

خذ حجلين والحجال الحمراء افضل ولا تسلخ بطنها وارفع اطراف الاجنحة والراس والعنق لا جلدة العنق فانها تحفظ قطعة من الزبدة الطرية تضعها في بطن الحجل واربطهُ كالفروج المطبوخ اي ادخل الارجل واجعل للبطن هيئة مدورة ناعمة وغطها اولاً بقطعتين من الليمون الحامض ثم كفنها بشرحية شحم وضع الحجال التي كفنتها على ما تقدم في طنجرة ومعها شراحي الجزر وبصلات مقطعة وورقة غار وبصلة مشكوك بها كبشان من القرنفل وباقة من الصعتر والبقدونس وقدح خمر ابيض وزوم محضر او مرقة كمية مضاعفة وصف عند التقديم ذلك الدهن واقشطهُ عن زوم الطبخة وخثرها بقليل من اسبانيولية تصبها تحت الحجال . ولك ان تزين ايضًا بالسلاطين والكماية

او بالفطر او بعصير البزيلا الخضراء او العدس واذا لم يكن اسبانيولية فصف زوم الحجال بالمنخل واصنع روبة خفيفة تسقيها بهذا الزوم واقشط الدهن عن السلسة وقدم باية زينة كانت ولو بزينة بصلات صغيرة مجلدة

الحجال بالسلسة البريغردية

خذ حجلين او ثلاثة من الحجال الجيدة الحمراء او الرمادية على ان الحمراء افضل وبعد ان تشيطها ولا تمسها شك السميسكة بقطع الكماية المقطعة بهيئة كبش القرنفل وضع الحجال بالبروش وغطها بشراحي الشحم وكفنها بالورق واشو على نار هادية ثلاثة ارباع الساعة حتى اذا نضجت وفكت ضعها في وسط القصعة وزين الخلو من عرف الديك والفطر والكماية برمتها وضع للكل سلسة بريغردية وكلل الصحن بسلطعون وكماية كبيرة وعرف ديك

يخنا الحجال

خذ حجلين واشوها بالبروش ودعها يبردان وارفع منهما الاجنحة والافخاذ والمعدة وبعد سلخ جلدها صفها في طنجرة في قليل من السمن الطري ليستمرا ساخنين ودق الحطام والجلدة ليدخلا في السلسة ولذا خذ طنجرة ثانية وضع فيها الحطام واربع اشالوتات وراسي ثوم مفرومين وعروق بقدونس وورقة غار وقليلاً من الصعتر والبهار والملح وقدحاً من الخمر الابيض كبيرًا ومن الاسبانيولية كمية كافية لتكون السلسة على قدر المطلوب واغلِ على نار قوية ومتى خثرت السلسة تخثيرًا ملائمًا صفها بمنخل شعر ولا تكبسها بحيث تغطي اعضا الحجال التي تحفظها ساخنة بدون ان تغلها وصف وضع السلسة وزين بقطع صغيرة من لب الخبز المقلي بالزيت ولك ان تضيف عصير ليمونة حامضة . وعند عدم وجود الاسبانيولية خذ قطعًا صغيرة من السمن المخفوقة بالطحين والقها في السلسة لتسمك فهذه السلسة التي تصفى بالمنخل ولا تكبسها رقيقة ورائقة للنظر . ولك ان تصنع ايضًا روبة النصف مرقة والنصف خمر

نضع فيها الحطام . ويصنع هذا الشكل ايضاً من حطام الحجال الباقي من السفرة

في دجاجة الارض مشوية

خذ دجاجة الارض . وانتفها وشيطها وارفع اطراف الاجنحة والاعين واطوِ الرجلين على الظهر وضع المنقاد في مفصل الافخاذ كما لو كانت مضمومة بالبروش حتى اذا كان الطائر على هذه الهيئة كفنهُ بشرحية شحم تربطها بخيط ومر في وسط الطائر شيشاً من حديد اي بين الافخاذ والاجنحة وضعهُ بالبروش وخذ قرصاً من الخبز واقلهِ بالسمن وضعهُ تحت الطائر بحيث ينزل فيها كل ما يسقط حتى اذا اخذ الطبخ حده فك الطائر وقدمهُ على هذا القرص بما تساقط عليهِ فان كثيرًا من الناس يرغبون فيها اكثر من الطائر نفسهِ

يخنا دجاجة الارض

خذ دجاج الارض واشوها على البروش وضع تحتها صحناً ينزل فيهِ ما تفرزه ذلك تستعملهُ لاجل صنع السلسة حتى اذا نضجت بعض النضج ولان لحمها بحيث يكون ورديًا ارفعها عن البروش ودعها تبرد وعندها ارفع الاجنحة والافخاذ والمعدة والراس والعنق وضع هذه الاعضا في طنجرة في قايل من السمن لتستمر ساخنة ودق الحطام واضف اليها ما افرزه الطائر ثم عروقاً من البقدونس واربع اشالوتات وراس ثوم مفروم ناعماً ونصف ورقة غار وقليلاً من الصعتر والبهار والملح حتى اذا سحق هذه الحطام جيدًا ضعهُ في طنجرة ومعهُ السمن واقلهُ ٨ دقائق وصب قدحاً من الخمر الابيض وملعقة زوم محضر او مرقة وخثرها ١٠ دقائق وصفها جيدًا بالمصفاة بحيث تحصل على عصير رائق واحفظها ساخنة ولا تغلها واضف قليلاً من عصير الليمون الحامض وعقدها بقطعة من السمن او ملعقة صغيرة من زيت الزيتون الجيد وصب الجميع على اعضا دجاجة الارض ولا ترجعها الى النار وقدمها ساخنة . ولا يقتضي لصنع هذا اليخنا الفاخرة اسبانيولية ولا روبة ولا سمن مخفوق بالطحين

فان السلسة تصير بما يفرزه الطائر في شيهِ تلك سلسة حقيقة

الطائر الطويل الساق

خذ من هذا الطائر ما كان طويل الساق وهو على انواع شتى وافضلهُ ما كان لونهُ ذهبيًا فان طعمهُ ذكي جدًا يحاكي الحمام كثيرًا وهو من الطيور الدسمة . وخير الاشكال المصنوعة من هذا الطائر هو ان يشوى بالبروش كدجاج الارض دون ان يفزر وانتفهُ وكفنهُ بشراحي الشحم واشوهِ على قرصة بالسمن تضع تحتهُ على ما ذكر في دجاجة الارض . وان رغبت فيهِ مطبقًا فحضرة وضعهُ في طنجرة ومعهُ كمايات جميلة تكون قد قشرتها و باقة مزينة وملح و بهار وقل ذلك كلهُ بالسمن الطري وسق بقدح خمر ابيض وقليل من الاسبانيولية واطبخ واقشط الدهن عن السلسة وصف الكماية وضع فوقها الطائر وضع لها ما تصفيهِ من السلسة واضف عصير ليمون حامض

بط بري وبط بحري

انما استحضار البط البري وطائر الماء الشبيه بالبط واحد شيًا وطبخًا

البط البري مشويًا

خذ البط البري وانتفهُ وافزره وضعهُ بالبروش واشوِ ولا تنضجهُ كل النضج وحضر سلسة بفروم وصفها تحتهُ وقدمهُ

تنبيه . اعلم ان لحم الطائر ذو اللحم الاسمر لا يكون نضجهُ تامًا بل يكون لونهُ ورديًا والقنص عمومًا لا اتزدا الشي عليهِ ولذا يشوى على نار قوية وعلامة نضجه ان يقطر الزوم منهُ ويتصاعد شي من البخار

البط البري او البحري مطبوخًا

ما قلناه في البط الاهلي يصدق اكثره على البط البري والمائي على ان هذين الطائرين الاخيرين لا يلايمها كل سلسة وزينة وانما تلايمها زينة اللفت

السماني

ان موسم السماني يكون في اواخر الصيف ففي شهر ايلول وما بعده تكون السماني حقيقة دسمة سمينة قال بعضهم ان السماني الطف الصيد وادسمه فان السماناة السمينة ترضي بطعمها ولونها وهيئتها وليس السماني التي يربونها في المنازل كالتي تربي في البرية لاسيما في الكروم طعماً ودسامة وتوكل السماني طرية

السماني المشوية

خير اشكال السماني المشوي منها . خذ السماناة وانتفها وافزرها وشيطها وضع على بطنها ورقة عنب وفوقها شرحية شحم واشوها في شيش يمر بوسطها وقدمها على الخبز المقلي

السماني مكبوسة

خذ السماني وعالجها على ما ذكر من نتف وفزر وتشييط وضعها في طنجرة كل منها بين شرحيتين شحم رقيقتين ومعها ورقة غار وملح وبهار وقدح خمر ابيض حتى اذا نضجت ضعها على قصعة واضف الى زومها قليلاً من الاسبانيولية واقشط الدهن عن الزوم وصفه بصفاة وصب هذه السلسة تحت السماني واضف اليها زينة

الدج والشحرور والقنبرة وعصفور التين وما شاكلها من العصفور

هذه العصافير كلها التي لايدخلها الصياد في سلك الصيد بل وضعها تحت اسم عصافير تقدم اعتيادياً مشوية . ومن الناس من لا يفزرها ومهما يكن فكفنها بشراحي الشحم وضعها بالبروش واشوها واحذر من ان تمزق مثلاً ان القنبرة تشوى با لشيش على سنارة كبيرة وتكفن با لشراحي بحيث يمر الشيش والسنارة بالشرحية والعصفور معاً ولا يقتضي اذ ذاك ان تربط الشراحي بخيط على ما في الطيور الكبيرة واشوها على ما ذكر في باب دجاجة الارض . ولك ان تشوي القنبرة على

المصبع وهو ان تاخذ شرحية من الشحم وتقطعها قطعاً صغيرة مربعة وضم قطعة منها ثم قنبرة بالبروش ثم قطعة وقنبرة حتى يمتلي البروش وتبل بالبهار والملح وحضر ورقة او صندوق من ورق مدهون بالزيت وضع فيهِ هذه الشياش و بطن القنبرة الى فوق اولاً وضعها على المصبع وبعد مرور دقائق اقلبها وعندها رش بطن العصافير بقليل من مسحوق الخبز الناعم ولا تزل تواصل الشي وقدم القنابر بصندوق الورق والشياش اذا كانت من فضة وقس على ذلك سائر العصافير

وهاك طريقة اخرى لتحضير العصافير لاسيما السمانى . خذ هذه العصافير وشيطها على النار ولكن لاتسودها ونشفها بخامة وضعها في قصعة بعد ان ترش عليها الملح الناعم ودعها تشرب ملحها وحضر قلية من الدهن ساخنة وصفِّ العصافير وضعها بالقلية ٥ دقائق ولا تدعها تحمر بل تستمر بيضا وصفها ونشفها وضعها على خامة والبقدونس المقلي فوقها وقدمها ساخنة

القنابر الصغيرة

خذ ٦ قنابر وافزرها وشيطها واقطع ارجلها من عند المفصل ونظفها وخذ ٦ شراحي شحم بطول ٦ سنتيمتر وعرض ٢ وكفن كل قنبرة بشرحية وادخل الشيش في وسطها بحيث يجتاز الشرحية من الطرفين واحذر من ان القنابر تلامس بعضها وضعها على البروش واربطها من طرفيها واشوِ على نار قوية ٨ دقائق وقدمها والزوم تحتها وزينها بالجرجير

تنبيه . اعلم انهُ لاجل اخراج الحوصلة يقتضي ان تدخل راس السكين الصغيرة تحت الفخذ واكبس قليلاً على البطن واخرج الحوصلة بدون ان تمزق الطائر

بخنا القنابر

خذ ١٢ قنبرة واخرج حواصلها وشيطها ونظفها وقطع ارجلها واعناقها وضعها في طنجرة ومعها ايكتو من الشحم واخرج جلده وقطعه قطعاً واقلهِ بالسمن

حتى اذا احمر اضف القنابر و ٣٠٠ جرام من الفطر تنظفة وتغسلة وتفرمة واطبخ ٨ دقائق ورش ٣٥ جرامًا من الطحين وحرك دقيقة حتى يمتزج جيدًا وسق باربع دسيلترات من الخمر الابيض الذي تكون قد غليتة في طنجرة صغيرة ٥ دقائق ومعة قبصة ملح وقبصة بهار وصب الخمر الطنجرة التي فيها العصافير وحرك منعًا للتجبل واضف ملعقة بقدونس مفروم واغلِ قليلاً وقدم

فصل

في الصيد من الحيوان

الغزال

احضر منة ما يؤكل و يحضر اشكالاً للطعام كتفة والكستلاتة منة وفخذه وسميسكة واما لحمة فانة اسمر وطعمة دسم ومن الماكولات الملايمة اذا نقع

سميسكة الغزال

خذ السميسكة وشكها بالشحم الناعم وانقعها في قصعة يومين على الاقل بقدحين من الخل وقدح ماء والملح والبهار والبصل المقطع قطعًا وراسي ثوم مهروسين وعروق بقدونس وصعتر واربع حبوب من العارعار وثمانية كبوش قرنفل وست ورقات غار حتى اذا شئت ان تحضر السميسكات اعطها هيئة مدورة واطبخها ساعة في طنجرة بين نارين مع ملعقة من المرقة ومثلها من الخمر الابيض واضف قطعًا من البصل والجزر زينة حتى اذا تم النضج اخرج الزينة وخثر وضع السميسكة ودعها تجمد في زومها وصفها واضف الى زومها ملعقة من سلسة البهار وصبها على السميسكة وقدمها ساخنة

شقة الغزال بالبروش

خذ الغزال واسلخ جلده حتى اظلافهِ ولا تفصلة عن الفخذ بل كفنة بورقة مدهونة بالزيت لئلا يحترق ويرد اثناء الشي وشك لحمة بالشحم ثم ضع الشقة في نقيع تكون قد اعددتة على ما ذكر في باب السميسكة ودعه ينتقع نحو ٤ ايام

وأكثر اذا اقتضي ولكن قلبهٔ مرارًا ثم كفنهٔ بورق مدهون بالسمن وضعهٔ بالبروش واشو ساعة ونصف وقبل ان ترفعهٔ عن البروش بعشر دقائق ارفع الورقة المدهونة حتى يحمر المشوي وحمره وضعهٔ في قصعة وسلسة البهار تحتهٔ

يخنا الغزال

مما يلائم هذا الشكل الصدر والاكتاف ولك ان تحضره على ما نذكره بعده في باب يخنا الارنب

كستلاتة الغزال

خذ الكستلاتة وعرقها على ما ذكر في كستلاتة الخروف وتبلها بالبهار والملح وانقعها على الاقل ١٢ ساعة على ما ذكر في السميسكة وصفها على خامة حتى ينشف النقيع عنها وضعها في مقلاة بالسمن او بزيت الزيتون واقلها على نار قوية حتى اذا نضجت من جهة اقلبها الى الثانية ومتى جمدت تحت اللمس اخرجها من المقلاة وعندها صفِّ القلية من الطنجرة وحل ما في قعرها بالسلسة وصبها تحت الكستلاتة

وتكون قد حضرت قطع خبز مقلية بالزيت او بالسمن بهيئة نحا كي هيئة الكستلاتة فضع قطعة منها بين كل كستلاتة

واذا لم توجد سلسة بهارية والكستلاتة قد نضجت اخرجها من المقلاة وحمر قليلاً من الاشالوت المفروم ناعماً وقطعة من الثوم واضف ملعقة طحين نحلة بقليل من الخمر الابيض وملعقة ماريناد وتبل بالبهار والملح ولا تقل ومتى عقدت السلسة صبها تحت الكستلاتة

كستلاتة مطبوخة

خذ الكستلاتات وقطعها وعرقها على ماذكر في كستلاتة الخروف وحضرها على ما حضرت سميسكة الغزال

حطام الغزال

خذ حطام الغزال المشوي وارفع اللحم واخرج الجلد والعروق وقطع هذا اللحم شراحي رقيقة بعرض اصبعين بهيئة بيضاوية ورقق بقبضة السكين ما كان غليظًا وخذ سلسة بهارية مختثرة وضع فيها الحطام ولا تدعها تغلي وعند التقديم اضف من السمن قدر نصف بيضة ذلك يلين الحطام ويزيدها رخامة ثم صفها على قصعة ساخنة جدًا وزينها بقطع الخبز المقلية بالزيت وغطها خفيفًا بقليل من المرقة المختثرة وقدمها ساخنة وعلى من يرغب في هذا الشكل ان ياكله في صحون ساخنة ايضًا

وعند عدم وجود السلسة البهارية اصنع روبة تسقي بالمرقة والخمر الابيض النصف من كل منها وضع فيها عظام الغزال لتخولها دسامة ودع ذلك كله يغلي ساعة على حافة الموقد وعندها اضف قدحًا من الماريناد وصف الكل بالمخل واقشط الدهن وختر تختيرًا ملائمًا وضع الحطام فيها واختم العمل على ما ذكر . وقس على الغزال الايل والغزالة والظبي وتيس الجبل وهو افضلها ومقدم عليها في ما ذكر من الاستحضارات وهذا هو المعول عليه في الموائد والمقدم على ما سواه مما ذكر

المشوي منهُ

خذ فخذ الغزال من كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام وانشر قبضتهُ من تحت العقدة وارفع عنهُ الجلد وشكهُ بالشحم الناعم على طرز اللحمة المحمرة.

ويوكل الغزال المشوي على نوعين اما طريًا واما منقوعًا ويشوى الطري منهُ على ما ياتي

كفنهُ اوّلاً بطلحية ورق مدهونة بالسمن واحذر من ان تسد طرفيها وضعهُ بالبروش واشوه ٥٠ دقيقة على نار متساوية وقبل اخراجهِ من النار نحو ١٠ دقائق ارفع الورقة ورش الفخذ بقبصتين من الملح وارفعهُ عن البروش

وضعهُ في القصعة بعد ان تكون وضعت في قبضتهِ قبضة معدنية أو من ورق وقدمهُ بالسلسة البهارية

واما الغزال المنقوع فيحضر و يشك بالشحم كالطري منهُ واصنع نقيعاً (مارينا د) من الجزر ١٠٠ جرام والبصل ٢٠٠ جرام والغار جرامان والصعتر ٢ والاشالوت ٢٥ والبقدونس بعروقهِ واوراقهِ و برمتهِ ٢٠ وقلِ هذه الخضرة والعطريات في طنجرة بنحو ٣٠ جراماً من السمن حتى اذا احمر اضف نصف ليتر من الخل وليتراً من الماء والملح ٤ قبصات والبهار ٢ واغلِ هذا النقيع (مارينا د) حتى اذا اخذ بالغليان ضعهُ على حافة الموقد كي ينطبخ طبخاً بطيئاً نصف ساعة وصفهُ في قصعة كبيرة تسع الفخذ ودعهُ ينتقع يومين وقبل ان تقدمهُ بساعة صفهِ وكفنهُ بورقة مدهونة بالسمن ثم اشوهِ ٥٠ دقيقة على نار قوية متساوية وقدم مع الفخذ سلسة بهارية تصنعها على ما يأتي

اغلِ النقيع (مارينا د) حتى اذا اخذت بالغليان صفها بخامة لئلا توسخ الدم السلسة واصنع روبة في طنجرة بنحو ٣٠ جراماً من السمن و ٥٠ جراماً من الطحين ودع الروبة ٥ دقائق على النار وانت تحركها كيلا تحترق ثم اضف النقيع (مارينا د) وحركهُ خارجاً عن النار دقيقتين ورجعهُ على النار ولا تزل تحرك بالملعقة حتى تختثر واضف قطرات من مذوب السكر للتلوين وذق التابلة وصفّ بالمصفاة وقدم في قصعة للسلسة

ويقدم فخذ الغزال بالكشمش

تنبيه . اعلم ان فخذ الغزال يبقى من ١٠ الى ٣٠ يوماً اذا انقيتهُ في المارينا د وحفظتهُ في محل فيهِ طراوة

حطام الغزال

تقدم حطام التيس مقطعاً بالسلسة البهارية فحضره كتحضير شراحي فخذ الخروف او مفرومهِ

في الخنزير البري

يحضر الخنزير البري كالخنزير الاهلي ما خلا الفخذ والسميسكات فانهما في البري يتقع كلحم الغزال وتنطبخ السميسكات ساعتين والفخذ ٦ ساعات ويقتضي لها دائمًا سلسة ويقدم بسلسة الماريناد

في الارنب

الارنب بري واهلي والبري احسنهُ ما ربي في الجبال فانهُ يقتات من النباتات العطرية وهو افضل مما ربي في السهول صلاحية لحمهِ ودسامتهِ فان ما يربى منهُ في الجبال اسن ولونهُ اسمر فيما ان ما ربي في السهول احمر اللون ولاجل ان تعرف الفتى من العتيق جس خارج ايديهِ عند المفصل الاول فاذا وجدت كتلة تحاكي العدسة هيئةً فذلك دليل انهُ فرخ

الارنب البرى مشويًا

خذ ارنبًا بريًا (ثلاثة ارباعه) وزنهُ اعتياديًا كيلو ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخهُ وافرزه ولا اشير باستعمال كبده فكثيرًا ما يكون مضرًا للصحة واقطع الارنب نصفين عند محل الكلا ودع الكلا مع القسم الذي الى الوراء وابق القسم المقدم لليخنا وشق شقًا عند عصب الرجل وضع الرجل الثانية في داخلهِ ولاجل سهولة العمل يقتضي في سلخ الارنب ان تقطع الرجل من تحت العقدة بحيث تستمر العقدة معلقة بالفخذ واطو جلد البطن بدون ان تغطي السميسكات واربطهُ بالخاصرتين بشيش من خشب وسقِ بقليل من شحمهِ او بدمهِ محل السميسكة والافخاذ ومر الارنب وقبضتهُ فوق نار ملتهبة كي ينشف لحمهُ تسهيلاً لشكهِ وشك الافخاذ والسميسكات على ما قيل في اللحمة المحمرة وضع الارنب بالبروش وكفنهُ كلهُ بالورق المدهون بالسمن وضع على السميسكات ورقة واشو ٣٠ دقيقة على نار قوية وتكون لجهة الافخاذ اقوى منها لناحية السميسكات وقدم على قصعة والجهة المشكوكة الى فوق وخذ ٥ دسيلترات

من السلسة البهارية وعقدها اذا شئت بالدم وقدم السلسة بقصعة لوحدها

غيرها

خذ الارنب واسلخهُ وافززهُ وارفع الجلدة الثانية التي تغطي السيسكة والفخذ وقربهُ من الموقد والنار قوية ولاجل ان تجمد اللحم وتشكهُ بسهولة فبعد ان تخرجهُ من الموقد افرك الفخاذهُ وظهره بالكبد ذلك يحولهُ لونًا مقبولاً وشك الافخاذ والسيسكات بالشحم الناعم وكفن الظهر والاكتاف بشراحي الشحم وضع الارانب ساعة على البروش وسقهِ مرارًا اثناء الشي ولاجل صنع سلسة اسحق الكبد نيئة واقلها بالسمن والاشالوت الناعم وقليل من الصعتر وورقة غار وبقدونس بعروقهِ وضع نصف ملعقة طحين واقلها مع هذه التابلة واضف قدح خمر ابيض وملعقة مرقة وحرك هذه السلسة حتى تغلي وتختار وتصفي نصفها وتبلها قويًا بالبهار والملح وصفها بمخل شعر وضعها في طنجرة على النار حتى اذا اخذت بالغليان عقدها اذا شئت بالدم الذي ابقيتهُ وتقدم السلسة في قصعة لوحدها . واذا شئت ان تشوي نصف الارنب فقط فخذ منهُ القسم الموخر وشكهُ بالشحم وانقعهُ يومين بالخل المزوج بقليل من الماء والبهار والملح والبصل والصعتر والغار والبقدونس والقرنفل ويشوى على ما ذكر في شي الارنب بالبروش اما القسم المقدم فيستعمل يخنا

يخنا الارنب

خذ القسم المقدم من الارنب البري وقطعهُ قطعًا مربعة بغلظ ٦ سنتيمترات وقطع ابكتو ٢ من مملح الخنزير المبر قطعًا من ٤ سنتيمترات مربعة واخرج جلدها وذبل بالماء الغالي ٥ دقائق وصفهِ وقلهِ في طنجرة بنحو ٣٠ جرامًا من السمن حتى اذا احمر اخرجه وضعهُ على صحن وضع قطع الارنب في الطنجرة وقلها ١٠ دقائق ورشها بنحو ٥٠ جرامًا من الطحين وحرك دقيقتين على النار واضف الى الطنجرة ٤ دسيلترات من الخمر الاحمر ودسيلترات ٤ من المرقة

واغل ٥ دقائق وانت تحرك بالملعقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضعها داخلاً وصف السلسة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً قبصة وبهاراً ٢١ وغط الطنجرة بغطاها وضعها على نار هادية تنطبخ بطيئاً ٦٠ دقيقة واضف ٣٠ بصلة صغيرة تكون قد قليتها بالمقلاة ودعها تنطبخ بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقائق اضف الفطر المحضر على ما ذكر في فصل الفطر واخرج الباقة المزينة وقدم قطع الارنب في وسط القصعة والزينة والسلسة فوقها

غيرها

خذ الارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً وابق الدم جانباً في محل فيه طراوة واضف اليه قليلاً من السمن فانك تستعمله لاجل تعقيد السلسة . وخذ من اللحم المملح ٢٥٠ جراماً واغسله بالماء الفاتر وقطعه قطعاً صغيرة مربعة بغلظ الباهم واصنع روبة تضيف اليها قطع المملح وقلها لحظة وضع فيه الارنب حتى اذا انقلى سقه بالمرقة والخمر الاحمر النصف من كل منهما واضف باقة مزينة ورش ثوم وبهار وقليل من الملح و بصلة مشكوكة بكبشين من القرنفل و بقليل من مبروش جوز الطيب ان شئت ولا بد من ان تكون الحنا مغمرة بالسلسة حتى اذا نضجت نصف النضج اضف القصبة الحمرا او الكبد ولكن اخرج المرارة واطبخ على نار قوية حتي يصفي من الزوم ثلاثة ارباعه حتى تلصق العظام الصغيرة بقعر الطنجره . وخذ ٢٤ بصلة وجلدها على ما يأتي . ضع البصل في طنجرة مع قليل من السكر وشيئاً من السمن ونصف قدح خمر ابيض ودعه ينطبخ ويسقط مجلداً ويحمر . وخذ الفطر وان امكن الارضي شوكة تحفظها ساخنة لوحدها في اسبانيولية وحضر قطع خبز طول باهمين مثلثة الزوايا واقلها بالزيت حتى اذا تحضرت هذه الزينة عقدا ليخنا بالدم الذي ابقيته وضعه بهيئة اهرام على القصعة وكلله بالبصل المجلد وصف سلسة اليخنا في الطنجرة التي كان فيها البصل حتى تحل ما تجمد

منها وصبها على اليخنا واضف الفطر والارضي شوكة والمملح الصغير و زين الكل بقطع الخبز المقلية وقدمهُ ساخناً

فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخهُ وافزره وقطعهُ قطعاً وضعهُ في طنجرة ومعهُ السمن والملح والبهار والعطريات واطبخهُ على نار قوية وحرك كل القطع بدون استثنا الى ان تنضج كلها ومتى مكنت وجمدت لدى الضغط اضف اليها الحشائش الناعمة والاشالوت والبقدونس المفروم والفطر ثم ملعقة طحين وقدح خمر ابيض وقليلاً من المرقة حتى اذا كادت تغلي اخرجها من النار وقدم

الارنب محمر على الطريقة الانكليزية

خذ الارنب واسلخهُ ونظفهُ وقطعهُ كتقطيع اليخنا منهُ وادهن كل قطعة وحدها على كل سطحيها بالسمن وملحها خفيفاً ورش عليها كثيراً من الطحين وضع في طنجرة شراحي من الجنبون الهبر وصف فوقها قطع الارنب وصب على ذلك كلهِ ليتراً ونصفاً من المرقة الباردة المقشوط الدهن عنها جيداً ودعها تنطبخ على نار هادية ساعة ونصف ثم اضف الى اليخنا قشر ليمونة حامضة واطبخ نحو نصف ساعة وعند التقديم تكون السلسة قد خثرت فاضف اليها قدحاً او قدحين من الخمر الفاخر واما التابلة التي هي من بهار وجوز الطيب الخ على ما ذكر في فصل الانكليزية فيقتضي ان تستعملها بحكمة والا فاعدل عنها تماماً على ان الزينة من الفطر تلايم هذا الشكل جداً

كستلاتة الارنب على طريقة مالفيل

ان شئت كستلاتة الارنب على ما يليق فخذ ارنبين واسلخها وافزرها واحفظ دمها وادخل السكين في طول سلسلة الظهر حتى الفخذ ومرّ الاصابع بين العظام والسميسكة وافصل السميسكة ولا تفصل القسم المذكور من الفخذ اي لا تقطع الطرف الذي يربطهُ بالفخذ وامرر راس السكين تحت هذا القسم

واكبس الباهم على الجلدة العصبية ونصرف كانك تخرج السميسكة اليك فتبقى الجلدة العصبية واما السميسكة فانها تنفصل وتتعرق معًا فبعد ان تكون رفعت الاربع سميسكات على هذه الصورة ابسطها على مائدة وقطع كل واحدة منها ثلث قطع واقطعها مخرفة بحيث يكون لها طرف ضخم وطرف ارفع واطول ورققها قليلاً وعرقها واعطها هيئة كستلاتة ذلك سهل لانها مقطعة قطعًا مخرفة وعندها خذ العظم الصغير الذي في طرف جناح الطائر واقطعهُ رقيقًا من طرف وادخلهُ في الكستلاتة واذا لم يوجد عظم الفروج فخذ من عظام خاصرة الارنب التي تحاكي عظام كستلاتة الخاروف الحقيقية ومتى حضرت كستلاتة الارنب على ما ذكر فتبلها بالملح والبهار وامرر على كل منها قلمًا من ريش مغموسًا في صفار البيض المخفوق ولتها بمسحوق الخبز الناعم وذوب السمن جيدًا حتى اذا غلي كثيرًا اغمس بهِ الكستلاتات ولتهُ بمسحوق الخبز ثانية وامرر عليهِ نصلة السكين خفيفًا حتى تلصقها وضع السمن المذوب في مقلاة وضع فيهِ كستلاتة الارنب واقلها قلي الكستلاتات العادية. اما السلسة التى تلايم هذه الكستلاتات فتصنع على ما يأتي . خذ العظام التي اخذت منها السميسكة وافصل بالسكين القطع الكبيرة وضعها في الطنجرة وغمرها بقدح خمر ابيض واضف راس ثوم وكبشي قرنفل وباقة مزينة واغل حتى لا يتبقى من الزوم شيء وحسب مغرفة مرقة حتى تحصل على الخلاصة التي تكونت وبعد طبخ نصف ساعة صفهـــا بالمصفاة واذا وجد اسبانيولية اعملها بهذه الخلاصة والا فزد في تغمير العظام واصنع روبة ولدى التقديم عقد اذا شئت احدى السلستين بالدم الذي ابقيتهُ اما الاربعة الافخاذ الباقية من الارنبين فاصنع منها اما يخنا او حضرها اشكالاً اخر وقد رايت ان هذا الشكل الفاخر الذي هو من ١٢ كستلاتة قد حضرناه والنفقة قليلة وانما رغبنا في اشكال شرحناها ان تكون فاخرة وسهلة الطريقة وقليلة النفقة معًا

سميسكات الارنب مشكوكة

ارفع السميسكة وشكها بالشحم واجعل لها هيئة مدورة او غيرها من الهيئات الملايمة والقها في طنجرة على شراحي شحم رقيقة وزينها في شراحي الجزر وقطع البصل وتبلها بقليل من الصعتر وورقة غار وكبشي قرنفل وبهار وملح وغمر بالمرقة وغطها بطلحية ورق مدهونة بالسمن واطبخها بين نارين طبخًا بطيئًا ثلاثة ارباع الساعة وجمدها ان اقتضى وقدمها وتحتها السلسة البهارية او اية طبقة كانت من القطر او المندبا

سميسكات ارنب منقوعة ومطبوخة

بعد ان تشك السميسكات ضعها ثمانية ايام في نقيع تصنعه على ما يأتي ملح وبهار وورقة غار وصعتر وعروق بقدونس وبصل مقطع واربعة كبوش قرنفل وقدح خمر ابيض ونصف قدح خل الطرخون ومتى شئت استعمال هذه السميسكات صفها على خامة بيضا بحيث تنشف واطبخها على ما ذكر في الكستلاتات المطبوخة

الارنب الاهلي المشوي

خذ ارنبًا جويًا واقطع رجليهِ من فوق العقدة ويديهِ من عند المفصل الاول وافرزه وشمره واجعل شقًا لعرق احدى اليدين حتى تصلب الارجل وذلك ليستمر الارنب على هيئتهِ الاصلية ويسهل وضعهُ بالبروش ولاجل حفظ مقدمهِ خذ ابرة وخيطًا وامررها بعيني الارنب ثم باكتافهِ بحيث تضم الراس على بعضهِ وتشد الاكتاف على طول جسم الارنب بشراحي الشحم المربوطة بخيطان وضعهُ بالبروش واشوِ ١٥ دقيقة على النار وارفعهُ عن البروش وانزع الخيطان وتحقق النضج وضع الارنب في القصعة على جهة البطن وقدم بدسيلتربن من السلسة البهارية . تنبيه . اعلم ان في كلامنا عن الارنب وما يستعمل منهُ لم نذكر وزنًا على اننا نشير بان يستعمل من الارانب البرية ثلاثة

اربا عها والاهلية الفتية منها ومدة طبخها وشبها على ما نذكر

يخنا الارنب الاهلي

خذ الارنب واسلخهُ وافزره وقطعهُ قطعًا من ٤ سنتمترات واقطع ايكتو ٢ من شحم الصدر المبر بغلاظ ٣ سنتمترات وارفع عنهُ الجلدة وذبلهُ بالماء الغالي وصفهِ وقلِ الشحم في ٣٠ جرامًا من السمن فاذا احمر اخرجهُ وضعهُ على قصعة وضع الارنب في مقلاة واقلهِ ١٠ دقائق ورشهُ بنحو ٣٠ جرامًا من الطحين وحركه على النار ٢ دقائق واضف الشحم و٣ دسيلترات من المرقة و٢ من الخمر وقبصة من الملح و٢ من البهار وباقة مزينة و١٥ بصلة صغيرة محمرة بالمقلاة واطبخ ٣٠ دقيقة طبخًا بطيئًا والطنجرة مغطاة كلها واضف الفطر واطبخ ايضًا ٥ دقائق واخرج الباقة واسكب وقدم

غيرها

ضع في طنجرة ١٢٥ جرام من السمن ومعها ملعقة طحين وبذلك تصنع روبة بيضا تقلي بها قطع الارنب والملح المقطع قطعًا صغيرة وتحمر ذلك كلهُ بالمرقة والخمر الابيض النصف من كل منهما واضف بصلات صغيرة وفطرًا وباقة مزينة وبهارًا وملحًا واطبخ على نار قوية تخثيرًا للزوم واقشط الدهن وقدم

الارنب محمر

خذ الارنب واسلخهُ وافزره وقطعهُ قطعًا على ما تقدم وضعهُ في مقلاة ومعهُ من السمن ٣٠ جرامًا والزيت ٢ ملاعق وجوز الطيب قبصة والعطرياث ٢ والملح ٢ والبهار ٢ وذوب السمن وضع قطع الارنب بالمقلاة على نار قوية ٣٠ دقيقة ومتى انتهت اخرجه وضعهُ في القصعة وضع في المقلاة ٢٥ جرامًا من الطحين وحركها على النار دقيقة واضف دسيلترين من الخمر الابيض ودسيلترًا من المرقة واغلِ ٥ دقائق وصفهِ بالمصفاة ونظف المقلاة ورجع اليها الارنب واضف ٢٠ جرام اشالوت مفروم ومغسول جيدًا وملعقة من مفروم البقدونس

واغل حتى اذا صار اول الغليان قدم بالسلسة

ان فرخ الارنب محمر ومطبوخ مكبوس كالفروج محمرا مطبوخا مكبوسا

والارنب بالبلانكت كهريسة الدجاج

والارنب مارنغو كالفروج مارنغو

واعلم ان فرخ الارنب عموماً يستعمل كالفروج شيًا وطبخًا وعليهِ راجع ما ذكر في باب الفراريج تجد اشكالاً تصنع بموجبها الارنب محمرًا بالحشائش الناعمة والارانب بالورق المدهون ومقانق الارنب وكبيبة الارانب وفي ذلك كلهِ اسلك ما ذكر في باب الفراريج من المسالك

الباب الثالث عشر

في الصينية والفطائر

الفصل الاول

الديك الهندي بالصينية

خذ ديكا هنديًا من كيلو ٢ بدون حطامهِ وافزرهُ وانتفهُ وشيطهُ ونظفهُ وانسل عظامهُ واحفظ القفص فانهُ يستعمل للمرقة وارفع لحم الافخاذ باخراج العروق الضخمة وخذ ٢٥٠ جرامًا من فخذ العجل وارفع العروق منها و ٥٠٠ جرام شحم الخنزير العاري من الجلدة والعروق وتبل بنحو ٢٠ جرامًا من الملح المخلوط بالعطريات وافرم ذلك كلهُ واسحق واضف دسيلترين من المرقة وضعها جانبًا في قصعة من فخار وشك قطع الديك بشراحي شحم الخنزير وشحمهِ المتبل بقبصة من الملح و ١ من البهار وضع طبقة من الحشوة في قعر الصينية ورش الديك بقبصتين من الملح المخلوط بالعطريات وابسط طبقة من الحشوة بغلظ سنتيمترين على الجزء من اللحم المتعلق بالعظم بحيث يكون الجلد الى فوق واصنع كتلة تضعها في الصينية وغطِ بطبقة حشوة من سنتيمترين ورش على الحشوة قبصتين من الملح المخلوط بالعطريات وغطِ بشراحي شحم رقيقة وضع على الشرحية ورقة كبيرة من الغار وغطِ الصينية بغطاها . وضع

في طنجرة كبيرة ماء بعلو ٤ سنتيمترات واغلِ وضع الصينية بالماء وغط بغطا من صفحة حديد والنار فوقة واطبخ ٣ ساعات على نار هادية وتحقق النضج ومتى بردت الصينية غطها تمامًا بدهن الطائر او بدهن الخنزير

تنبيه . اعلم ان كثيرًا من الصينيات والفطائر توكل بعد اربع وعشرين ساعة من طبخها على الاقل

الاوز بالصينية

طريقة صينية الاوز كطريقة صينية الديك الهندي (راجع الفصل اعلاه) وذوب دهن الاوز فيستعمل لتغطية الصينية

الارنب بالصينية

خذ صينية مربى تحاكي صينية الديك الهندي حجمًا وخذ ارنبًا بريًا من كيلو ٢ الى ٢ و ٥٠٠ جرام واسلخة وافزره وانسل عظامة واحفظ دمة كي تستعملة للحشوة وارفع لحم الاكتاف على مساواة السيسكة ولحم نصف الافخاذ واخرج العروق والجلد وخذ ٣٠٠ جرام من فخذ العجل المنظف واخرج جلدتة وعظامة وعروقة و ٥٠٠ جرام من المملح المدهن العاري من الجلدة واضف لحم الارنب الذي اخرجتة وافرم ذلك كلة وتبلة بنحو ٢٠ جرامًا من الملح المخلوط بالعطريات واسحق واضف الى السمن دم الارنب ودسيلترين من المرقة وشك لحم الارنب بشحم الخنزير المتبل واقطع الارنب قسمين عرضًا ورش عليها من الملح المعطر قبصتين واقلها بالمقلاة الكبيرة ١٠ دقائق بنحو ٢٠ جرامًا من السمن ذلك لاجل اخراج الماء الموجود في داخل الارنب حتى اذا انقلى الارنب ضع طبقة من الحشوة في قعر الصينية بغلظ سنتيمترين وضع على الحشوة احد اقسام الارنب ورش قبصة من الملح المعطر وضع طبقة من الحشوة ثم القسم الاخر من الارنب ثم طبقة من الحشوة وشراحي شحم رقيقة وورقة كبيرة من الغار واطبخ كصينية الهندى حتى اذا بردت تمامًا غطِ بالدهن

تنبيه .اعلم انهُ بهذه الطريقة نفسها تصنع صينيات من الارنب الاهلي والجبال والقنابر واذا شئت ان تبقى الصينية برهة فاستعمل لحم الخنزير بدلاً من لحم العجل والكمية واحدة

في فطائر الطائر

خذ قالبًا للفطائر واصنع الفطائر على ما يأتي اي خذ ٧٥٠ جرامًا من الطحين الجيد النقي و٢٧٥ جرامًا من السمن و١٥ جرامًا من الملح وليكن عندك من الماء دسيلتران ونصف وانخل الطحين على مائدة بمنخل من الشريط واجعل في وسط الطحين جورة تحوي السمن والملح ونصف كمية الماء وامزج الطحين بالسمن جيدًا واضف ما تبقى من الماء على ثلث مرات وانت لاتزال تحرك ومتى تشرب الماء كلهُ رش المائدة بالطحين وانت تقلب العجينة حتى تصنع منها كتلة ملساء ومما تمتاز بهِ الفطيرة الحسنة انها لاتلصق بالايدي ولا بالمائدة ولا بالشوبك ودعها تختمر نصف ساعة وخذ ثلاثة ارباعها ورققها بهيئة بيضاوية غلظها سنتيمتران وارفع اطراف هذه الطبقة من العجينة بعلو ٥ سنتيمترات تصنع بهيئة كيس وضعها في القالب واكبس عليها حتى تغطيهُ جيدًا ومدها على جوانبهِ بحيث تزيد عليها سنتيمترين واسع بان تكون العجينة الممددة على القالب كلها بغلظ واحد فاذا تركتها رقاقتها غير متساوية قد تنفزر في طبخها بالفرن ورقق ما تبقى من العجينة لتكون غطاء للفطيرة ودعها تختمر على المائدة .وخذ فروجًا من كيلو و ٢٠٠ جرامًا وافزره وانتفهُ وشيطهُ وانسل عظامهُ واصنع حشوة من ٤٠٠ جرام من فخذ العجل العاري من العروق و ٤٠٠ جرام من الشحم العاري من الجلدة واحفظ الجلدة كي تستعملها في الزوم المحضر وتبل ١٥ جرامًا من الملح المعطر وافرم واسحق واحفظ الحشوة في قصعة وشك لحم الفروج بالمملح الصغير المدهن المتبل .وضع طبقة من الحشوة على الفروج واجعل هيئة بيضاوية الشكل بحيث تملأ القالب باربع سنتيمترات من الحافة وضع طبقة من الحشوة بغلظ سنتيمترين في قعر الفطيرة وضع الفروج فوقها ورش قبصتين من الملح

المعطر وضع طبقة من الحشوة تاركاً سنتيمتراً من الحافة كي تلحم الغطاء وضع على الحشوة شرحة من الشحم بغلاظ سنتيمترين وورقة غار فوقة وسق حافة الفطيرة وضع الغطاء ثم لحم الفطيرة والغطاء معاً وأنت تكبس عليهما بالإبهام واقطع العجينة الزائدة وانقش بمنقاش الفطائر صفاً على الدائر وخذ قراضة الفطيرة واجعل منها كتلة ترققها نصف سنتيمتر واقطعها بهيئة بيضاوية بكبر ١٧ سنتيمتراً لكي تصنع الغطا الثاني وسق الغطا الاول وضع الثاني فوقة واجعل في الوسط جورة ولوّن بالبيض المخفوق واجعل تخطيطاً على الغطا بعمق سنتيمترين وضع بالفرن واطبخ ساعتين واذا كانت الفطيرة قد تلونت كثيراً فغطها بورقة مضاعفة من الورق المبلل وتحقق النضج بابرة تغرزها من فتحة الغطا فاذا أدخلت بسهولة كان النضج والا فلا

مجلدة لفطيرة الطائر

خذ الفروج وافتح قفصة واخرج منة القانصة والكبد واقطع العنق والقفص ٢ قطع وضع في طنجرة ما ابقيتة من جلدة الشحم ونظفها جيداً وقطعها ٨ قطع واضف ٣٠٠ جرام من ساق العجل ونصف رجل منة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وباقة مزينة وملح قبصتين وبهار ٣ وليتر ونصف مرقة واغل واقشط الزفرة ودعها تنطبخ طبخاً بطيئاً على حافة الموقد حتى تنضج جلدة الشحم وبعد النضج صفة بمخل حرير وبعد نصف ساعة اخرج الفطيرة من الفرن وادخل الزوم في فتحة الغطا وسد الفتحة بقطعة عجين

فطيرة العجل والجنبون

خذ كيلوا من الجنبون واخرج جلدتة ودهنة وخذ كيلو و ٥٠٠ جرام من فخذ العجل المعرّق جيداً وابق احسن قسم من القطعة يكون وزنة ايكتو ٦ وشكها بالملح المتبل وارفع الجلدة والعروق والعظام من الاقسام الباقية وخذ قدر ذلك من المملح المدهن وارفع منة العروق والجلدة وابق الجلدة بعد ان

تكون قد غسلتها وضع ٣٠ جراماً من الملح المعطر في قطعة العجل وفي المقلح وافرم واسحق لكي تصنع حشوة واصنع قشرة الفطيرة على ما هو مذكور في فطيرة الطائر وضع طبقة من الحشوة في قعر الفطيرة واقطع الجنبون قطعاً لتصنع طبقة بغلظ ٨ ستيمرات واضف طبقة حشوة وطبقة عجل ورش قبصتين من الملح المعطر ثم طبقة حشوة وطبقة جنبون وطبقة حشوة وغط بشراحي وورقة غار واختم الفطيرة واخبزها كفطيرة الطائر

مجلدة لفطيرة العجل والجنبون

قطع ٨ قطع من الجلدة التي ابقيتها وضع معها في طنجرة بقايا العجل والعظام واضف رجل العجل منسولة العظام وقطعها قطعاً وضع في ١ طنجرة ليترًا ونصفاً من المرقة وبصلة مشكوكة بكبشي قرنفل وباقة مزينة واغل واقشط الزفرة واضف قبصتين من الملح المعطر واطبخ طبخاً بطيئاً ساعتين على حافة الموقد حتى اذا نضجت رجل العجل صفّ بخامة واقشط الدهن وصب في الفطيرة بعد اخراجها من الفرن بنصف ساعة

فطيرة الارنب

خذ الارنب البري واسلخهُ وافزرهُ واحفظ دمهُ واقسم الارنب قسمين عرضاً واحفظ الشقة المقدمة لاجل اليخنا والقسم الموخر للفطيرة وانسل العظام وشكهُ بشراحي الملح المدهنة المتبلة وخذ ٢٠٠ جرام من فخذ العجل واخرج جلده وعظامهُ وعروقهُ و ٢٠٠ جرام من المملح العاري من الجلدة والعروق وتبل بنحو ٢٠ جراماً من الملح واضف الدم واستحق واصنع قشرة الفطيرة على ما ذكر في فطيرة الطائر وانسق على ما ياتي

طبقة حشوة وطبقة ارنب . طبقة حشوة وطبقة ارنب . طبقة حشوة وقبصتان من الملح المعطر وغط بشراحي المملح وورقة غار واختم واطبخ كفطيرة الطائر

مجلدة لفطيرة الارنب

ضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من المرقة وبقايا العجل وعظام الارنب وجلدة المملح ورجل عجل مقطعة ٨ قطع وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشا قرنفل وملح معطر فبصنان واغلِ واقشط الزفرة واطبخ بطيئًا الى ان تنضج رجل العجل وصف بخامة وصب الزوم في الفطيرة من فتحتها على ما ذكر في باب فطيرة الطائر وقس على ما تقدم من الطرق فطائر الارنب الاهلي والجبال الخ

الباب الرابع عشر

في الاسماك

الفصل الاول

في السمك البحري

ان الاسماك البحرية لاتحتاج الى مرقة ومن الخطاء طبخ الاسماك البحرية بالصعتر والغار والبصل والقرنفل الى غير ذلك فان هذه العطريات تنقص في دسامة الاسماك البحرية وتضحل نضارها ومن الاسماك ما قلما يفرق من بعضه البعض طعماً ولذة وانما يدرك ذلك الفرق الطفيف بينها اهل الصناعة والذوق فاذا عالجت هذه الاسماك بالعطريات على ماذكر يعسر حينئذٍ الفرق بينها فدع البهارات للاسماك النهرية واسق البحرية بالماء والملح لاغير

سمك بلطي ويسمى ايضًا سمك الترس

لقد اصاب من سمى السمك البلطي ملك الاسماك وقد سماه اخرون سمانى الماء لدسامة لحمه فلا احسن ولا افخر من سمكة منه كاملة تقدم على اية طريقة كانت وما تبقى منها تحوله ايدي الطباخين الى اشكال اخر تليق باحسن الموائد

خذ قطعة من بلطية تكون كيلو وجرام ٥٠٠ وقلمها وانقعها ساعتين في الماء البارد ثم كب عنها الماء وغطها بطبقة من الملح الابيض وقبل تقديمها

بساعة اغلِ ماء في طنجرة وضع السمكة في الماء الغالي واطبخ بطيئًا ٣٥ دقيقة وضعها على قصعة عليها خامة والابيض منها الى فوق وزيّنها بالبقدونس والبطاطة المسلوقة بالماء وقدم بنحو ٥ دسيلترات من سلسة السمن او من الهولندية لوحدها

بلطية كاملة

خذ سمكة بيضاء كلها ماصحة ماكنة تحت اللمس واقلبها على بطنها واصنع شقًّا بالعرض نحو اربعة قراريط عند ذنبها من الجهة الرمادية واخرج الامعا التي في جوفها ونظف جوفها دفعة واحدة وادخل يدك في جوفها بحيث تتاكد انهُ لم يبق فيهِ شي ثم شق شقًّا ثانيًا على طول حسكة الظهر وامرر نصلة السكين بين اللحم والحسكة حتى تنهض اللحم قليلاً من كل جهة فيسهل عليك رفع عقدتي السلسة ذلك يخول السمكة ليونة ويمنع فزرها اثناء استحضارها وخذ ابرة وخط راس السمكة بالعظم المعلق بجوفها واغسل السمكة مرارًا وافرك بطنها بالملح الناعم وعصير الليمون ثم خذ وعاء مضاعف القعر مثقوبًا اثقابًا على سطحهِ كلهِ وضع السمكة عليهِ وبطنها الى فوق والقِ نحو اربع حفنات من الملح الخاشن في القعر وصب عليهِ الماء البارد حتى تغمر السمكة واضف شيئًا من الحليب كي تستمر السمكة بيضا وضع فوقها طلاحي ورق بيضا لكي لا تلتصق الزفرة بالسمكة وحضرها على نار قوية ومتى اخذت بالغليان ضعها على حافة الموقد بحيث تستمر نحو ساعتين وعندها المسها بالاصبع فاذا لانت تحتهُ تكون قد نضجت وصف السمكة وزينها بالبقدونس واذا كانت قد انشقت في اماكن فسد تلك الشقوق بباقات صغيرة من البقدونس فانهُ مع مزيد الاحتراز لقد طالما تبدو تلك الشقوق بالسمكة . ولاجل زينة فاخرة تستعمل اسماك بحرية صغيرة ملتونة بمسحوق الخبز ومقلية او بالبطاطة المقلية وقدمها بسلسة السمن مع القبار او بسلسة السلاطعين

البلطى بالمايونز

خذ الحطام الباقية من السمك البلطي وقطعها وخذ منها القطع الكبيرة وانزع منها الجلدة السوداء ودع الجلدة البيضا وقطع هذه القطع مربعة طويلة بعرض قيراطين وتبل بالبهار والملح والزيت وعصير الليمون الحامض او بخل الطرخون ثم ضعها على قصعة وغطها بالمايونز وزين القصعة زينة تروق للناظر كسلاطة البيض المسلوق او بشرائح الانشاية والقبار وورق الطرخون الخ

البلطي سلطة

خذ حطام السمكة وعرقها على ما ذكر وقدمها بسلسة رافيكوت باردة مضافًا اليها قليل من المرقة المجلدة المحفوفة وزين هذه السلسة

البلطي انفولفان

اصنع سلسة كريما او بشامل وضع قطع البلطي المعرقة جيدًا ودعها تنطبخ نحو ١٠ دقائق وزين بها وفوقها قبصة من البقدونس الناعم

البلطي بمسحوق الخبز

خذ حطام البلطي وحضرها على ما ذكر اعلاه وضع حولها قطع الخبز المقلية المقطعة بهيئة تراها كهيئة هلال او غيرها ورش على السمكة مسحوق الخبز الناعم جدًّا

البلطي في الصدف

خذ البلطي وقطعها قطعًا صغيرة واحش بها صدفًا تعرضها لحظة الى حرارة النار على المصع ورش عليها مسحوق الخبز

البلطي بالكريما

خذ طنجرة وضع فيها ملعقتين طحين و١٢٥ جرامًا من السمن وقليلًا من مبروش جوز الطيب وبهار وملح وحرك هذه السلسة وانت تطبخ

الطحين ربع ساعة وضع قطع السمكة حتى اذا نضجت بطيئاً نحو ١٠ دقائق اخرجها من النار واضف الزبدة الطرية قدر ما ذكر قطعاً صغيرة وذوبها وانت تحرك الطنجرة قليلاً وضع السمكة على القصعة

البلطي بسلسة بشامل (راجع بشامل)

عوامات او كبيبات او كفتة البلطي

خذ حطام البلطي وقطعها قطعاً صغيرة كالكشتبان على ما ذكر في كبيبات الطائر وضع هذه القطع اما في سلسة الكريما او في بشامل وحضرها بحسب الطريقة المذكورة

اسماك من جنس البلطي

الاسماك التي من جنس البلطي كثيرة واذا كانت كبيرة او متوسطة الحجم تحضر كتحضير البلطي وتقدم بالسلسة نفسها فليس بالاعادة افادة على انه يقتضي زيادة حكها نزعاً لقشرها

هذه الاسماك مشوية

اذا كانت هذه الاسماك صغيرة تشوى اعتيادياً قبل ان تفرك بالزيت ويكون المصبع نظيفاً ومدهوناً بالشحم لكي لا يلتصق السمك بهِ فضع اولاً السمكة على بطنها وارفع المصبع حيناً بعد حين وانظر في ما تحته لترى هل تحمرت السمكة حتى اذا تاكد نضجها من جهة اقلبها على الصحن ومنه الى المصبع وظهرها الى تحت حتى تنضج من هذه الجهة ايضاً وقدمها بالسلسة التي تروق لك هذا ومن العادة ان تقدم بما يلائم البلطية من السلسة

مورينا (حوت) طرية

ان هذا الجنس من السمك ابيض اللحم ما كنه ذكي الطعم على انه كبير فلا يقدم برمتهِ بل خذ منه قطعة تشأها ويوخذ اعتيادياً من وسط السمكة خذ من وسط السمكة قطعة وزنها كيلو ١ واغسلها وانقعها ساعة وصفها

وغطها بالملح الابيض واسلقها في طنجرة تغمرها الماء الى نصفها وقبل ان تقدمها بعشر دقائق ضعها في الماء الغالي وغطِّ الطنجرة تمامًا ودعها تنطبخ بطيئًا و بعد ١٠ دقائق اخرج السمكة بعد نضجها وصفها على خامة كما ذكر في البلطية وزينها بالبقدونس وقدمها والسمن المذوب وعصير الليمون لوحدها

مورينا على الطريقة الهولندية

خذ السمكة ونظفها واغسلها وصفها وضعها على قصعة من فخار ورش عليها الملح الابيض على الجهتين ودعها بالملح ٢٤ ساعه ثم اطبخها على ما ذكر قبلاً وقدمها مزينة بالبطاطة المسلوقة وسلسة السمن المذوب او سلسة القبار لوحدها

مورينا بالكريما

خذ السمك وحضره على ما ذكر واسلقهُ وصفهِ وغطهِ بسلسة الكريما

مورينا بسلسة البدلان

خذ السمكة واسلقها وصفها وغطها بسلسة البدلان

مورينا على الانكليزية

خذ السمكة وقطعها قطعًا رقيقة واقلها بالسمن حتى تحمر وصفها وصف القطع في طنجرة ومعها نصف ليتر مرقة غالية تصبها على السمكة المقلية حتى اذا اخذت تغلي اضف اليها شيئًا فشيئًا قدحين من الخمر الاحمر ومتى نضجت القطع اخرجها من الطنجرة واحفظها لوحدها ساخنة على حافة الموقد وعندها اضف الى السلسة ١١٥ جرامًا من السمن المخفوق بملعقتين من الطحين او من دقيق البطاطة حتى اذا ذاب السمن اعصر عليهِ ليمونة حامضة وضع السمك على القصعة الساخنة وقدمهُ حالاً مغطى بالسلسة الغالية

السمك المملح (بكالا)

يجلب هذا السمك من الاقطار مملحًا ويقتضي انتخاب ما يعول على استحضاره وافضل هذا السمك ما كان لحمة ابيض جدًّا وقليل الملح ولينًا تحت الاسنان وان تنفك طبقاتهٔ عن بعضها البعض بسهولة ولا تنبع ما كان فيهِ بقع صفراء وقد قسم الباعة هذا السمك الى قسمين اولها ما كان من الراس حتى البطن وثانيهما من البطن الى الذنب وخير القسم الثاني القطع القريبة من البطن

خذ هذا السمك وانقعهُ بالماء نحو ثلاثة ايام بحسب حالهِ في الملح وغير الماء صباحًا ومساء واسلقهُ بالماء حتى اذا اخذت الزفرة تعلوهُ اخرجهُ وضعهُ بجانب النار ولا تقلهُ فانهُ يتصلب ودعهُ على ذلك نصف ساعة ثم صفهِ وقدمهُ مزينًا بالبطاطة المسلوقة وسلسة السمن لوحدها . هذا ولاجل الاستحضارات الاتية يقتضي ان تكون السمكة اولاً محضرة على ما ذكر

السمك المملح بسحوق الخبز (راجع البلطية بسحوق الخبز)

السمك المملح في سلسة بشامل (راجع البلطية بسلسة بشامل)

السمك المملح بالجبن (هو عين البلطية بسحوق الخبز مضاف اليها مبروش الجبن المزوج بسحوق الخبز)

السمك انفولفان (راجع البلطية انفولفان

السمك كيبات (راجع كيبات البلطية)

السمك المملح بالسمن والبطاطة

خذ قطعة من بطن المملح وزنها كيلو ١ واخرج الملح منها بان تضعها ٦ ساعات في الماء الفاتر و ٩ في الماء البارد وغير الماء ٤ مرات واذا لم يخرج ملحها غيّر الماء ايضًا وضعها ربع ساعة بالماء الغالي وضع القطعة في طنجرة تملأها ماء وضعها على النار حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها وصفها وضعها

على قصعة وغطها بايكتو ٢ من السمن المذوب واضف اليها عصير ليمونة حامضة ونصف قبصة ملح وزينها بنحو ٨ بطاطات مسلوقة ومقشورة وقدم

المملح بسلسة البيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واسلق بيضتين وقطع كلاً من البياض والصفار لوحده قطعاً كبيرة وضعه في ٥ دسيلترات من السلسة البيضاء وصف القصعة وضع البيضات بالسلسة ورش السلسة على السمكة وقدم

السمك المملح بالسمن

حضر السمكة على ما ذكر ورشها بنحو ٦ دسيلترات من السمن والبقدونس المقلي فوقها

السمك المملح بالمتردوتل

ضع في طنجرة ٢٥٠ جراماً من السمن واضف البهار والبقدونس والسيبول او الاشالوت المفروم الناعم وقبصة من مبروش جوز الطيب وضع فيها قطع السمكة ورش عليها ملعقة من الطحين المسقي بقليل من الماء الساخن وعند التقديم ضع الطنجرة على نار قوية واقبض على قبضتها وهزها دائماً حتى اذا سخنت القطع جيداً اضف اليها عصير ليمونة حامضة وقدم

السمك المملح على الطريقة البرفنسالية

ضع في طنجرة ٢٥ جراماً من السمن صغيرة واربع ملاعق زيت الزيتون وثلاثة رؤوس ثوم مقشرة ومفرومة ناعماً وبهاراً ومبروش جوز الطيب ثم ضع السمكة بعد ان تكون نظفتها طبقة طبقة ولدى التقديم ضعها على النار وحركها حتى تسخن واضف عصير ليمونة حامضة وقدم

تنبيه . في ما ذكرنا من الطريقتين يقتضي ان يسلق السمك بالماء ولا يبرد تماماً حين تضع المستحضرات المعدة له فانه اذا استمر ساخناً يسخن بسهولة ويكون ليناً

السمك المملح مهروساً

نظف السمك جيداً وانزع ما عليهِ من الجلد الاسود ولا تبقِ فيهِ حسكة وضعهُ في هاوان واضف اليهِ نحو ٨ رؤوس ثوم مقشورة ومفرومة ناعماً واسحق السمك نحو ٥ دقائق وانت ترش عليهِ زيت الزيتون ثم ضعهُ في طنجرة على نار هادية وحرك دائماً بملعقة خشب ورش عليهِ الزيت شيئاً فشيئاً واضف اليهِ الحليب حيناً بعد حين ويقتضي ان يكون هذا الشكل ابيض غليظاً وجامداً وذق تابلتهُ ولك ان تضيف اليهِ نصف عصير ليمونة حامضة وخير هذا الشكل ما اضيف اليهِ كمايات مقطعة

تنبيه . اعلم انهُ لدى عدم وجود هاوان ضع هذا الشكل في الطنجرة ولو لم يخل ذلك من الصعوبة والعناء

السمك المملح على طريقة بنفام

خذ كمية من البطاطة وضعها في طنجرة وضع فوقها ٢٤ بصلة بدون تقشير مقطوعة الاطراف فقط وضع على البصلات السمك مقطعاً قطعاً كبيرة وغمر بالماء وضع على نار هادية بحيث ينضج السمك بدون ان يغلي ومتى نضج اخرجهُ من الطنجرة وضعهُ على قصعة ودع البصل يغلي حتى ينضج واخرجه وضعهُ على القصعة التي فيها السمكة وعالج كذلك البطاطة التي في الطنجرة ثم اقشر البصل والبطاطة ونظف قطع السمكة الكبيرة واخرج منها الحسك على ما امكن . وكب الماء التي طبخت السمك بها وامسح الطنجرة جيداً وضع (مثلاً لاجل ٦ اشخاص) . ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة الطرية وملعقتي طحين محلول بالحليب واصنع روبة رقيقة لان البطاطة تمكها واغل الروبة . ١ دقائق ثم ضع فيها اولاً البطاطة ثم البصل ثم السمك وغط ذلك كلهُ جيداً بالسلسة ودعه ينضج بطيئاً . ١ دقائق ثم قدم . هذا وان ثلاثة رؤوس ثوم مفرومة ناعمة وممزوجة بالسلسة تخولها طعماً ذكياً ولا شك ان الثوم ولو قليلاً لا يروق لكثير من الناس على

انا نرى من لايستحسن الثوم في طعام اخر قد راق له في هذا الشكل

ذئب البحر

من الاسماك ما كان ابيض كبيراً خذ منه سمكة وزنها كيلوا واخرج اذانها وامعاها واقشرها واربط راسها واغلها في اناء ماء و٢٥ جراماً من الملح واطبخ ٣٠ دقيقة وصف . وصب على خامة وحول السمكة البقدونس وضع في صحن ٤ دسيلترات من سلسة السمن وقدم و ٤ ملاعق قارلوحدها . وتطبخ الصغير منه على ما ذكرنا بالماء والملح فانه لايتغير طعمها ابداً وتشوى ايضاً على المصبع

البوري بالمتردوتل

خذ من البوري وما شاكله من فصيلته سمكة وزنها كيلو واخرج اذانها وامعاها وافرك جوفها جيداً بملعقة واقشرها واغسلها ونشفها وشقها ١٢ شقاً خفيفاً من كل جهة ورش عليها من الملح قبصتين وسقها بنحو ٢ ملاعق من الزيت وقبل ان نقدمها بنصف ساعة اشوها على نار معتدلة . ١ دقائق من كل جهة وصفها على القصعة وسقها بايكتو ٢ من المتردوتل وقدم

البوري بالهولندية

ويوكل ايضاً السمك البوري بالسلسة الهولندية على انه يسلق اذ ذاك بالماء والملح

سمكة موسى محمرة

هو سمك ماكن اللحم دسم يحضر اشكالاً شتى

خذ سمكة واخرج اذانها وامعاها وجلدها الاسود واقشر جلدها الابيض واغسلها ونشفها وشقها شقاً خفيفاً في الجهة المقشورة وانقعها . ١ دقايق بالحليب واخرجها وغطها بالطحين من الجهتين والقها في قلية لاتكون غالية وانت تقوي النار شيئاً فشيئاً حتى تحمر السمكة وصفها وامسحها خفيفاً ورش عليها الملح حتى اذا انقلت انهض هبرها بالسكين من جهة الشق وانزع الحسكة الكبيرة

وقدمها بالبقدونس المقلي وليمونة حامضة مقسومة شطرين . ولك ان تقدمها ايضًا على قصعةساخنة بسلسة متردونل باردة

سمك موسى مقلي على الطريقة الانكليزية

خذ السمكة وانزع قشرتها من كل جهة مبتدئًا من الذنب وشقها عرضًا من عند الذنب واقشر جلدها بالباهم والسبابة ثم امسك السمكة بذنبها وشد على الجلد فينسلخ حتى راسها وافرز الرأس جانبًا واقطع الفكين بالمقراض حتى اذا تعرقت على هذه الصورة اغمسها في بيضتين مخفوقتين ومتبلتين بقليل من الملح ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقلها وضعها على خامة ومعها باقة بقدونس عند راسها وليمونة حامضة عند ذنبها

السمكة محمرة

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر ونظفها وارفع جلدة ظهرها وشق قليلاً وضع في مقلاة ١٢٥ جرامًا من السمن وملعقة من الاشالوت وملعقتين البقدونس و٢ من الفطر ذلك كلة مفروم ناعمًا وملحًا وبهارًا ومبروش جوز الطيب وقدحي خمر ابيض واقلِ السمكة ٥ دقائق واضف ٤ دسيلترات من الطليانية ورش عليها طبقة من مسحوق الخبز

ولك ان تضيف اليها ملعقتين من الاسبانيولية وغط المقلاة بغطاء من حديد وهي بين نارين واطبخ ساعة طبخًا بطيئًا لكن متصلاً وخثر السلسة تخثيرًا لا سميكًا ولا رقيقًا ومتى نضجت اقلبها على القصعة وقدم

السمكة بالخمر الابيض

خذ السمكة وحضرها على ما ذكر واطبخها بنحو ٢٥ جرامًا من السمن و٤ دسيلترات من الخمر الابيض وقبصتين من الملح و٢ من البهار واطبخها بين نارين ٢٠ دقيقة . واصنع سلسة في طنجرة اخرى بنحو ٢٥ جرامًا من السمن و٢٥ من الطحين وامزج ثم اضف قبصتين من الملح و١ من البهار و٢ دسيلترات من الماء وحرك

على النار الى ان تاخذ بالغليان و بعد طبخ ٢٠ دقيقة صب مخناء السمكة بالسلسة واغل غلوة واحدة واضف ٣٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروم وحرك السلسة بملعقة خشب خارجاً عن الموقد حتى اذا ذاب السمن سق به السمكة وقدم

السمكة بالحشائش الناعمة

خذ سمكة وحضرها ونظفها على ما تقدم وضعها في مقلاة ومعها ٣٠ جراماً من السمن وقبضتين من الملح وعصير ليمونة حامضة ودسيلتراً من الماء واطبخها بين نارين وحضر لها سلسة كسلستها بالخمر الابيض حتى اذا مضى ٢٠ دقيقة ضع زوم السمكة في السلسة واضف ٦٠ جراماً من السمن وملعقة بقدونس مفروم وذوب السمن وانت تحرك بملعقة خارجاً عن النار وسق السمكة وقدمها

سمكة موسى بالخمر على الطريقة النرمندية

خذ السمكة ونظفها وضعها في مقلاة ومعها ٢٥٠ جراماً من السمن او الزبدة الطرية وعروق بقدونس و بصلة مفرومة وقليل من الصعتر ونصف ليتر خمر ابيض وبهار وملح واطبخ السلسة حتى اذا نضجت من جهة اقلبها ثم ضعها في مقلاة واضف ملعقتين كبيرتين من السلسة الالمانية او اصنع روبة برقة معقدة بثلاثة صفارات بيض واخرج البقدونس والصعتر وزين السمكة بالبدلان المسى اتريديا او بام الخلول تكون قد ذبلتهُ والفطر المقلي بالسمن والليمون وفوق ذلك السلسة وضعهُ في المقلاة على نار هادية حتى اذا نضج السمك وسخنت الزينة زين القصعة بقطع الخبز المقلية بالسمن

ولك ان تزيد هذا الشكل رونقاً بالكاية والسلاطعين والاسماك الصغيرة المقلية على الطريقة الانكليزية اوكبيبات البوري

هبر سمكة موسى على الالمانية

خذ السمكة وانزع جلدها ثم ارفع الاربع هبرات فاصلاً اياها بسكين

طويلة رقيقة من الحسكة الكبيرة وإذا كانت السمكة كبيرة اقطع كل هبرة قطعتين منحرفتين وتبلها بالبهار والملح

واخفق بيضتين كالعجة واضف اليها سمنًا مذوبًا واغمس الهبرات به ولتها بسحوق الخبز واقلها وضعها على خامة وفوقها باقة بقدونس مقلي وليمونة حامضة مقطوعة قطعتين على جوانبها

قلنا ويقتضي ان تغمس الهبر حالاً في البيض المخفوق فانهُ اذا برد السمن تسمك الروبة وتخسر السمكة من طعمها

هبر السمك على الطريقة الهرلية

خذ الهبرات على ما ذكر وانقعها ساعة بعصير الليمون والبهار والملح والبصل المقطع وعروق البقدونس وصفها على خامه ولتها بالطحين واقلها وقدمها وتحتها سلسة البنادورى او الزوم المختار

الهبر انفولفان

خذ السمك وانزع جلدهُ وارفع الهبر وضع في مقلاة ٣٥٠ جرامًا من السمن وبصلات مقطعة وقلِّ هذه البصلات قليلاً ثم اضف اليها الهبرات متبلة بالملح ومسقاة بعصير الليمون الحامض ودعها تنطبخ بطيئًا فانها تبيض جدًا وقطعها قطعًا مربعة طويلة وضعها في سلسة نشامل او سلسة المانية وزين . ولك ان تضيف اليها الفطر والارضي شوكة وكبيبات السمك او سلاطعين وكل زينة تروق للخاطر والناظر

الهبر بالمايونز

خذ الهبرات وحضرها على ما ذكر ودعها تبرد وصفها اكليلاً على ما ذكر في البلطية بالمايونز

سلطة سمكة موسى

هي كسلطة السمكة البلطية وقس عليها ما يقرب منها جنسًا من الاسماك

قليًا وسلقًا وفي الخمر الابيض والحشائش الناعمة ومقلية او مسلوقة بالماء والملح

الاسقمرى بالمتردوتل

خذ السمكة وانزع اذانها وامعاها ومصرانها واقطع اطراف الذنب والفكين وشق شقًا بغلظ ٢ سنتيمترات على الظهر من الراس الى الذنب وتبل بقبصتين من الملح و٣ من البهار وضع السمكة في قصعة من فخار ومعها ملعقتا زيت وقبل التقديم بنصف ساعة صفها على المصبع والنار قوية ٦ دقائق من جهتها ومن الجهة الثانية و٤ من الجهة المشقوقة وخذ من سلسة المتردوتل ايكتو ٢ وافتح الشق وضع السلسة في داخلهِ وقدمها على قصعة ساخنة

وهذه السلسة هي من الزبدة المخفوق فيها قليل من البقدونس والبهار والملح وعصير الليمون الحامض او اصنع روبة من السمن ومفروم البقدونس وعصير الليمون الحامض

الاسقمرى على الطريقة البريطونية

خذ هذه السمكة وشقها شطرين من ظهرها ولا تفصلها ورققها لجهة الحسكة تسهيلاً لنضجها ونشفها ورشها بالطحين وذوب في مقلاة ٢٥٠ جرامًا من السمن الطري حتى اذا اشقر ضع السمكة من الجهة التي شققتها منها ومتى نضجت اقلبها بحذق الى الجهة الثانية وعندها ضع في المقلاة حفنة من البصل الاخضر المقطع وتبل بالبهار والملح وصبها ومعها البصل ثم ضع في المقلاة مادامت ساخنة ملعقة خل وصبها على السمكة

الاسقمرى بالشمر

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح وحفنة شمر فاذا نضجت خذ سلسة الزبدة وهي السلسة البيضا ونظف الشمر وافرمهُ بعد ان تكون قد ذبلتهُ ولدى التقديم ضع هذا الشمر في السلسة وغط السمكة

الاسقمرى بالكشمش (عنب الثعلب)

خذ السمكة واسلقها بالماء والملح لا غير وخذ كشمش اخضر واقطعه قطعتين وذبله وصفه وضعه وسلسة السمن وغط بها السمكة

الاسقمري بالسمن المقفس

خذ السمكة واشوها على المصبع وصب فوقها السمن المقفس ومعه البقدونس المقلي بالسمن

هبر الاسقمري بالالمانية

خذ الهبر على طول السمكة وانزع جلدها واقطعها قطعتين ودورها وتبلها بالملح وعصير الليمون ولتها بمخفوق البيض على ما ذكر في هبر سمكة موسى بالالمانية واقلها نظيرها وصفها اكليلاً على القصعة وصب في وسطها متردوتل معقدة

الهبر محرقصاً

ضع الهبر في مقلاة ومعه السمن واقله وصفه اكليلاً وقدمه بالالمانية او بالايطالية

بقرة البحر سمك الما (سمك الترس · ورنك)

خذ سمكة واقطع اجنحتها بالمقراض وقطعها قطعاً وغسلها مراراً وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واضف ١٠٠ جراماً من البصل المقطع و٢٥ من عروق البقدونس ومن الخل دسيلترين والملح ٢٠ جرام وبهار ٥ جرامات حتى اذا اخذت بالغليان اخرجها من النار وكمل طبخها على نار هادية . وضع في طنجرة نصف ليتر من زوم السمكة وكبدها واطبخ ٥ دقائق وصف السمكة وارفع جلدها من الجهتين واقطع اخر الحسكات وضعها على قصعة واضف من الملح قبصتين والبهار ٣ والقبدونس المقلي ٤٠ جراماً وسق بنحو ٥ دسيلترات من السمن المفقس .

٢٥٠ جراماً وزد عليها بحيث تسمر ونق حفنة من البقدونس واقلها بالسمن المذكور وصب الكل على السمكة وضع في مقلاة ملعقتين من الخل حتى اذا سخن صبه على السمكة لا على البقدونس فيقتضي ان يكون ناشفاً ولاجل ان يستمر البقدونس على لونه لاتدعهُ يذبل كثيراً في السمن بل اخرجه حين ياخذ بالجمود

البقرة (اللما) بسلسة القبار

خذ السمكة وحضرها على ما تقدم فاذا نضجت نظفها وضعها في القصعة وحضر من السلسة البيضا دسيلتراً ومعها ملعقة من القبار وصب على السمك وقدم

البقرة (اللما) بالسلسة المفرومة

حضرها على ما ذكر وقدمها بالاسبانيولية الفطارية او الصيامية مضافاً اليها دهن الانشاية والقبار والبقدونس والاشالوت المفروم المذبل بالماء الغالي

سمك القرموط

خذ سمكتين وزن كل منها ٥٠٠ جرام وافزرها واقطع بالمقراض اجنحتها وافركها واغسلها ونشفها ثم اقطع بالمقراض الجهتين وادهن المقلاة بما يكتو من السمن وضع الاسماك فيها ورشها قبصتين من الملح و ٢ من البهار واضف دسيلتراً من الخمر الابيض وزوم ٦٠٠ جرام من فطر تضعة على الاسماك النصف على كل منها وذوب ٣٠ جراماً من السمن تصبها على الفطر والاسماك معاً واضف من البقدونس المفروم ملعقة ومن مسحوق الخبز ٢ واطبخ ربع ساعة على نارين والطجيرة مغطاة واحذر من ان الاسماك تلتصق اذا زيد في تحميرها حتى اذا مضى ربع ساعة قدم وبالجملة ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة

القرموط بسلسة القبار

خذ الاسماك وافزرها وحضرها على ما ذكر وادهن المقلاة بالسمن وتبل

بقبصتين من الملح و٢من البهار واضف دسيلترًا من الخمر الابيض واطبخ بين نارين ولا تدعها تاخذ لونًا ويكفيها ربع ساعة طبخًا وخذ ٤ دسيلترات من السلسة البيضا وامزج بها زوم الاسماك ومعها ملعقة من القبار وصبها على الاسماك وقدم

القرموط مقليًا

خذ هذه الاسماك وحضرها على ما تقدم وتبلها بقبصة من الملح و١ من البهار واغمسها بدسيلترين من الحليب ولتها بالطحين واقلها بقلية معتدلة ٤ دقائق ثم على نار قوية ٣ دقائق فبهذا التدريج تخولها لونًا ملائمًا وصفها ورش عليها قبصتين من الملح وقدم بالبقدونس المقلي والليمون الحامض

القرموط مشويًا

خذ السمك وحضره على ماذكر وتبلة بالبهار والملح والزيت واشوه على نار قوية وانت تسقيه من وقت الى اخر بالزيت وغطه بسلسة السمن وزينة بباقة من القبار

القرموط بالحشائش الناعمة

حضر الاسماك على ما تقدم وضعها في مقلاة بالسمن والحشائش الناعمة كالبقدونس والاشالوت والسيبول فضع الاسماك فوقها وتبلها بالبهار والملح وسقها بالخمر الابيض بحيث يغطي مع السمن المذوب نصف الاسماك لاغير ولا تكن السلسة رقيقة كثيرًا حتى اذا ناصفت الاسماك النضج اقلبها وزد على الزوم قطعًا من الزبدة الطرية المخفوقة بالطحين وعند التقديم اضف عصير ليمونة حامضة وبالجملة ان القرموط المحمر كسمكة موسى المحمرة وان هبر القرموط على طريقة هرلي كهبر سمكة موسى عليها وهبر القرموط على الالمانية كهبر الاسقمري عليها وكيبابت القرموط ككبيبات الطائر مضافًا اليها هبر القرموط

رنكة (فسيخ) طرية بسلسة الخردل

يقتضي للرنكة الطرية ان تكون ملانة لانها اذا كانت فارغة تخسر من خاصتها

خذ هذه السكة وافزرها واقشرها وقلم جناحها واقطع جانبيها على ما ذكر في البوري والقرموط وضعها في قصعة من فخار ومعها ملعقتان من الزيت وقبصتان من الملح و٢ من البهار وقبل ان تقدمها بربع ساعة ضعها على المصبع والنار قوية ٤ دقائق من كل جهة حتى اذا نضجت ضعها على القصعة وقدمها بنحو ٥ دسيلترات من السلسة البيضا وضع معها ملعقة خردل وضع الخردل والسمن في وقت واحد وقدم والسلسة لوحدها

الرنكة الطرية مشوية

حضر السمكة على ما ذكر واحم المصبع على النار وضع السمكات فوقه حتى اذا نضجت ضعها على قصعة وشقها من ظهرها وادخل بهذا الشق قليلاً من سلسة المتردوتل باردة

الرنكة مقلية

حضر السمكة علي ما ذكر واغمسها با لحليب ولتها با لطحين واقلها على ما قليت القرموط وقدمها وايكثو ٢ من متر دوتل لوحدها

الرنكة (فسيخ) مملح

خذ هذه السمكة المملحة وانقعها ١٠ ساعات حتى يذهب ملحها ونشفها وادهنها بالزيت واشوها على المصبع كما تقدم وقدمها بعصير البزيلا او العدس

الرنكة فسيخ مدخن

خذ هذه الرنكات المقددة واقطع راسها وافتحها شطرين وضعها في قصعة حتى تشرب زيت الزيتون ثم ضعها ٢ دقائق على المصبع

جربيدة (سرغوس)

خذ ١٨ سمكة من هذه الاسماك الصغيرة وقص اجنحتها واقشرها ونشفها وافركها وشكها من اعينها بشياش من خشب او معدن واغمسها في دسيلتر من الحليب وغطها با لطحين واقلها على ما قليت القرموط حتى اذا جمدت واحمرت صفها ورش عليها قبصة من الملح وقدمها با لبقدونس المقلي والليمون الحامض . ولك ان تقلي هذه الاسماك بدون شياش وقدمها والبقدونس المقلي فوقها خذ من هذه الاسماك اضخمها وعالجهٔ نظير سمك موسى محمراً

الجربيدة مقلية

خذ هذه الاسماك وافزرها واقشرها ونشفها ثم اغمسها بالحليب ولتها با لطحين واقلها حتى تحمر وقدمها على خامة با لبقدونس المقلي

الجربيدة مقلية على الانكليزية

خذ بيضتين واخفقها في سمن مذوب والملح والبهار واغمس الاسماك بهذه الروبة ولتها بمسحوق الخبز الناعم واقل على ما ذكر

الجربيدة بالخمر

خذ هذه الاسماك ونظفها جيداً ونشفها وضع في طنجرة سمناً وقليلاً من البقدونس بعروقه وراسي ثوم مقشورين ومفرومين ناعماً وبهاراً وملحاً وملعقتي خمر ابيض وضع فيها الاسماك مصفوفة بجانب بعضها البعض ورش عليها قليلاً من الطحين وغط الطنجرة محكماً وهي بين نارين واطبخ نحو ٥ دقائق ثم اقلب الطنجرة على القصعة وقدم با لبقدونس المقلي

الصبوغة (شابل هي الاسماك البحرية والنهرية)

خذ سمكة وزنها كيلو وافزرها ونظفها واغسلها ونشفها على ما ذكر في سمكة الرنكة وانقعها ساعة في ٤ ملاعق زيت و ٤ قبصات ملح و ٢ بهار وقبل ان

تقدمها بنحو ٤٠ دقيقة اشوها على المصبع والنار هادية ١٨ دقيقة من كل جهة وقدمها على قصعة بليتر من عصير الحميض او دسيلتر من سلسة القبار او متردوتل

اسماك بحرية عليها نقط حمر بالسلسة الهندية محمرة او مقلية

خذ سمكة من هذه الاسماك وزنها كيلو وارفع اذانها وافزرها واقطع جناحيها واغسلها وافركها على ما ذكر في سمكة موسى واسلقها ربع ساعة في ٢ ليترات من الماء و ٤٠ جرامًا من الملح بحيث تغمرها بالماء المذكور وصفها وقدمها بنحو ٤ دسيلترات من السلسة الهولندية . وهذا الجنس محمرًا كسمكة موسى محمرة . ويقدم ايضًا مقليًا والمختار منهُ صغيره فيقلى كالبوري . ويقدم بالبقدونس والليمون الحامض

سلطان ابرهيم محمرة بالمتردوتل

هي من الاسماك الفاخرة حتى دعيت سمانى البحر واجودها ما كان في البحر المتوسط

خذ اربع سمكات واخرج اذانها (ومن الناس من لا يفزر هذا السمك) واقشرها وقلم جناحها وامررها بالماء ولا تغمسها ونشفها ونقشها كالقرموط وانقعها بثلاث ملاعق زيت وقبصتي ملح و٣ بهار و ١٠٠ اجرام بصل مقطع و ٢٥ جرامًا من عروق البقدونس وقبل ان تقدم بنحو ٣٠ دقيقة اخرج الاسماك من النقيع ولا تدع فيهِ شيئًا من البصل والبقدونس واشوه على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة وقدم بايكتو ٢ متردوتل . ويقدم هذا الجنس بالخمر الابيض وطريقتهُ كطريقة سمكة موسى

غيرها

اخرج من هذه السمكة كبدها فتجناجها لصنع السلسة واقشر السمك خفيفًا وصف ونشف وبعد ان تشربهُ زيتًا اشوه على المصبع او صفهُ على طلحية ورق مدهونة بالزيت من الجهتين وضعهُ على المصبع المفروك بالزيت واشوه

على نار هادية وقدمهُ وفوقهُ سلسة متردوتل تكون قد مزجت فيها الكبد

سلطان ابرهيم على المناجر

ضع الاسماك في صحن وتبلها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير الليمون الحامض ومعها اشالوتة واحدة والبقدونس المفروم ناعماً وانقعها ساعة واشوها على المصبع وقدمها بنقيعها . وقس على ذلك ما شا كلها من الاسماك

سمك حيات او حنكليس البحر

خذ من حنكليس البحر قطعة وزنها كيلو ١ واخرج الامعا جيدًا واغسلهُ واربطهُ بخيط كاللحم المسلوق وذبلهُ ربع ساعة بالماء الغالي واخرجهُ وصفهِ وضعهُ في طنجرة والماء تغمرهُ واضف ٢٠٠ جرام من البصل المقطع و ٢٠ جرامًا من البقدونس بعروقهِ وورقتي غار ودسيلتري خل وراس ثوم و ٢٠ جرام ملح و ٢٠ حبة بهار وضعهُ على نار هادية نصف ساعة وصفهِ وقدم على خامة في قصعة وزينهُ بالبقدونس وشلسة السمن او الهولندية لوحدها ومعها القبار او الكرنيشون المفروم

ام الخلول بالبوليت

خذ ليترًا من هذه الاسماك فلا تكن كبيرة ولا صغيرة وحك الصدف حكًا محكماً بالسكين واغسلها بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وضع منها ليترًا واحدًا فقط في مقلاة واضف ١٠٠ جرام بصل مقطع و ٢٠ جرامًا بقدونس بعروقهِ وقبصتي بهار و ٤ دسيلترات من الخمر الابيض وغط المقلاة بغطاها وحرقص وراقب وقت فتحها ذلك يدل على نضجها حتى اذا نضج الليتر الاول اخرجها من المقلاة واحدة واحدة ودعها في صدفها وعالج الليتر الثاني كالاول ولا تدعها على النار اكثر من الوقت المقتضى فاذا ازداد نضجها تتعضون فتفقد خاصتها وانقل المرقة الى قصعة

واصنع روبة من ٣٠ جرام سمن و ٣٠ جرام طحين واطبخ ٣ دقائق وسق

بزوم الطبخة واملأ ماء حتى تكون السلسة ٤ دسيلترات وعقد بصفاري بيض و١٤ جرام سمن واضف ملعقة بقدونس مفروم وامرر الاسماك في الماء الغالي الكثير وصفها ونشفها على خامة وضعها في السلسة وقدمها بصدفها

ام الخلول على المارنير

خذ هذا الشكل وحضرهُ على ما حضرت الشكل الذي قبلهُ ويعالج طبخًا كذلك على انهُ يضاف اليهِ من الخمر الابيض ٦ دسيلترات بدلاً من ٤ حتى اذا نضج السمك صف الجنا بالمصفاة واغل واضف ٦٠ جرامًا من السمن وملعقة من البقدونس واخرج من النار وحرك السمن حتى يذوب وصفّ الاسماك جيدًا وضعها على قصعة في صدفها وسق بالسلسة وقدم

ويقدم هذا الشكل بالاشالوت المفروم اذا رغب فيهِ المدعوون

الدرني مشوي بسلسة القبار

خذ هذه السمكة واقطع حراشف ظهرها وفكيها واقشرها وافزرها من اذانها واغسلها ونشفها على خامة ثم نقشها وضعها في قصعة ومعها زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض والملح وقطع البصل وعروق البقدونس وانقعها بهذه التابلة قليلاً ثم صفها وضعها على المصبع واشوها نحو نصف ساعة بحيث تحمر وضعها على القصعة وقدمها بسلسة السمن بالقبار

الدرني مقلي

خذ هذه السمكة ونظفها على ما ذكر ونقشها وزينها بلباب الخبز والحشائش الناعمة والفطر المفروم والبهار والملح ولتها بمحوق البيض واقل حتى تحمر وقدم والسلسة البهارية او سلسة تختارها تكون لوحدها

الدرني بالسلسة الطليانية

خذ السمكات ولا تنقشها وضعها في المقلاة ومعها الزبدة الطرية والملح والبهار وباقة مزينة وبصل مقطع وسق الكل بقدح خمر ابيض واقلِ على نار

قوية ثم اقلِ بطيئًا حتى تنضج وصفّ السمكة وخثر الزوم واضف السلسة الطليانية والقِ هذه السلسة كلها على السمكة حين تقدمها

الصومون (حوت سليمان)

خذ هذه السمكة ونظفها واخرج اولا اذانها وافزرها من اذانها ولاتشق بطنها ودقها قليلاً من الراس حتى الذنب نزعاً لقشرها واربط راسها لكي لا تتعكس اوان الطبخ واغسلها مرارًا ونشفها وصفها في الاناء ودعها تنطبخ طبخًا بطيئًا ساعتين تلك احسن الطرق في طبخها فتستمر على طعمها و بروق لونها للناظر وقد اخطأ من عالجها بالعطريات والبهارات والخمورات فانها تخسر بذلك دسامتها وتقدم وحولها البقدونس على قصعة تغطيها خامة وسلسة تختارها كسلسة القبار او الهولندية او سلسة دهن الانشاية والسلسة الجنوية وسلسة فكتوريا لوحدها

الصومون بسلسة القبار

خذ قطعة من الصومون وادهنها بالزيت واشوها على المصبع ورش عليها الملح الناعم وقدمها بسلسة السمن ونحو ثلث باقات من القبار فوقها

الصومون على الطريقة الهولندية .

خذ قطعة من الصومون واسلقها بالماء والملح وقدمها بالبطاطة المسلوقة بالماء هذا والسمن المذوب في صحن لوحده

كذلك الصومون على الطريقة الانكليزية

واما الصومون في المايونز وبالصدف وكيبات فحكمه حكم البلطية بالطرق المذكورة

الاترخون (سمك كبير بحري)

هذا الضرب من السمك البحري يدخل الانهار ويكبر كثيرًا وهو اشد الاسماك لحماً ويحضر على البروش او مسلوقًا ولك ان تحضرهُ في جميع

الاشكال التي تحضر بها من العجل

تن . حوت . اتنياس

الطون منه مكبوس ويقدم على الموائد وهو من المقبلات والطري منه يحاكي الصومون طعماً ولذة على انه دونه سمنًا ويحضر استحضار الصومون بل يحضر فطاريًا كالعجل وتصنع منه فطائر باردة وهي خير محضرات الصيام

الفصل الثاني

في الاسماك النهرية

خير الطرق في استحضار الاسماك النهرية وما شاكلها من البحرية هي اليخنا اي بالخمر الابيض او الاحمر والطيوب كالصعتر والغار وكبوش القرنفل وباقة بقدونس وبصل وراس ثوم ومن زومه تجعل سلسة يضاف اليها تارة قطعة من دهن الانشاية لاجل تعقيدها ولما كانت الاسماك النهرية تفهة الطعم كان لابد لها من سلسة حريفة اي قوية البهارات وقد اصطلح الاكثرون على المرقة للاسماك القليلة الدسامة والتي تطلب زيادة تابلة واستعملوا من ثم هذه المرقة للاسماك النهرية وبعض البحرية وهذه طريقة استحضارها . ضع في طنجرة ١٠٠ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل وبقدونس بعروقه و ٥ جرامات من الصعتر والغار و ٣٠ جرامًا من الملح و ٢٠ حبة من البهار واقلها ٢٠ دقيقة على نار هادية واضف من الماء ليترين ومن الخل دسيلترين ودعها تنطبخ بطيئًا على حافة الموقد وصفها في قصعة واحفظها الى حين الاقتضا . وتستمر هذه المرقة امدًا بحيث انه يتكرر غليها كل اربعة ايام مرة

سمك الكراكي بسلسة القبار

خذ سمكة كراكي من كيلو ١ و ٥٠٠ جرام ولينها يومين حتى تلين وافزرها واقطع اجنحتها واربط راسها بخيط واطبخها بالمرقة المحضرة على ما ذكر وذلك على نار هادية جدًا ٤٠ دقيقة ولا تدع المرقة تغلي الا خفيفًا وان امكن الطبخ

ا لسمكة امس مساء او ما قبلهٔ مساء فتزداد طعماً وعلى كل الوجوه اطبخها دائماً على الاقل صباح يوم المادبة فانما الفرق عظيم طعماً وذكاء بين سمكة استمرت ٤٨ ساعة في المرقة وسمكة لم تستمر فيها الا ساعة ١ او ٢ ولا بد للطنجرة ان تكون حسنة البياض وعند تقديم السمكة اخرجها من الطنجرة وضع اليخنا في قصعة لوحدها ونظف الطنجرة جيداً كي ترجع اليها السمكه واليخنا وسخنها ٢٠ دقيقة . تلك اعتبارات ملائمة اذ تنجو من غوائل الطناجر السيئة البياض . وقدم السمكة في قصعة تغطيها خامة وضع من كل ناحية منطقة من البقدونس وقدم في صحن لوحده ٥٥ دسيلترات من السلسة البيضا ومعها ملعقتان من القبار ويقدم الكراكي ايضاً بارداً بالمايونز او بالزيت والخل

غيرها

خذ سمكة كبيرة وبيتها يومين او ثلاثة حسب الفصل الذي انت فيه وتحضرها بالمرقة اي بالخمر الاحمر والبصل المقطع والغار والصعتر وكبوش القرنفل والملح والبهار حتى اذا نضجت اخرجها من النار ودعها تبرد في تابلنها وقدمها على خامة وسلسة السمن بالقبار في صحن لوحدها . وتؤكل هذه السمكة الباردة بالزيت والخل وتحضر على انواع شتى بالمردوتل كالاسقمري ومقلية ومحمرة ويستعمل حطامها مفروماً بسلسة بشامل وتزين وتستعمل زينة لفولفان او المحمرات ومقطعة شراحي كشراحي سمكة موسى

الشبوط

استحضارها كاستحضار الكراكي وتقديمها كذلك

الشبوط مقلياً

خذ سمكة شبوط من ٦ الى ٧ ايكتو حسنة اللون واخرج اذانها واقشرها وشقها من راسها الى ذنبها وافتحها من ظهرها ولا تفصلها من بعضها البعض واخرج منها المخ وهو حليبها وابقه في صحن وارفع المثانة والكبد واغمس السمكة

وجلدها بالحليب ٥ دقائق ثم رش عليها قبصة من الملح ولتها جيدا في الطحين واقلها نحو ١٠ دقائق حتى تجمد وتحمر وقدمها بالبقدونس المقلي والليمون الحامض وضع حليب المقلي في الوسط

غيرها

خذ سمكة الشبوط واقشرها وافزرها ونظفها وشقها من ظهرها واخرج منها المخ وهو حليبها ورقق حسكتها الكبيرة ورشها وجلدها بالطحين وضعها في قلية غالية جدًّا حتى تحمر وقدمها بعصير الليمون

الشبوط على طريقة شانبور

خذ سمكة وافزرها واقشرها واغسلها واحشها داخلاً وزينها خارجًا بحشوة كبيبات السمك وغطها بشراحي الشحم والورق المدهون بالسمن فوقة وضعها في الاناء بمارينياد فطارية او صيامية واضف اليها نحو ثلاثة اقداح من الخمر الابيض واقلها على نار قوية ثم اجعل الاناء بين نارين واطبخها بطيئًا ساعة على الاقل وسقها من وقت الى وقت بزومها . ولدى التقديم صفها وفكها وضعها على القصعة وزينها بكبيبات السمك والكماية والسلاطعين وقطع الخبز المحمرة وصب حول السمكة سلسة مختثرة من الزوم واضف اليها قليلاً من السمن وملعقتين من الاسبانيولية . وتحضر اسماك الشبوط ايضًا محمرة بالخمر ومشوية على المصبع ومقدمة بالمتردوتل ومحشية او مشوية بالمارينياد

الحنكليس

خذ حنكليسًا وزنة ٧٠٠ جرام واقشر جلدته الاولى واخرج امعاءه ثم انقعهُ بالماء الساخن حتى تقشر جلدته الثانية فانها مدهنة فتجعله عسر الهضم واما نقعهُ فهو بان تغلي ماء في طنجرة حتى اذا غلت جيدًا اخرجها من النار وضع الحنكليس في داخلها وغط الطنجرة بغطاها ودعهُ فيها ٢ دقائق ثم اخرجهُ واقشر الجلدة الثانية بخرقة واذا تبقى من الجلدة شيء ارجع الحنكليس الى الماء

الغالي وتمم قشره ثم اقطع ما على ظهره وبطنه من الريش وقطعة بطول ٨ سنتيمتر واسلقه بالمرقة المحضرة للاسماك ٢٠ دقيقة بطيئاً ولا تدع القطع قريبة من بعضها البعض حتى اذا نضج دعه يبرد ٢٠ دقيقة ثم صفه ونشفه خفيفاً بخامة بيضاء واخفق بيضتين في قصعة واضف ملعقة من الزيت وملعقة من الماء وحرك بضع دقائق كتحريك العجة ثم اغمس قطع الحنكليس في البيض المخفوق ولته بمسحوق الخبز واقله بقلية غالية حتى يحمر وقدمه في قصعة عليها خامة وقدم السلسة التاتارية (الطرطور) لوحدها وزين بالبقدونس المقلي

غيرها

ضع في طنجرة قطعة من السمن او الزبدة الطرية وجزراً مقطعاً رقيقاً وبصلاً مقطعاً وبقدونساً وراس ثوم مسحوق واقل هذه الخضرة كلها بالزبدة واضف اليها قدحين من الخمر الابيض او الاحمر وضع الحنكليس وتبله بالبهار والملح وورقة غار وقليل من الصعتر ودعه ينسلق ٢٠ دقيقة ثم برده بهذه اليخنا فانها تجلد واخرج الحنكليس ولته بمسحوق الخبز واغمسه بنحو ثلاث بيضات مخفوقة بقليل من زوم اليخنا المذكورة ولته ايضاً كله بمسحوق الخبز وضعه على غطاء الطنجرة والق القطع بقلية غالية واقلها بحيث تحمر ثم صفها على خامة وقدمها على قصعة وسلسة ريمولاد في وسطها وقس عليه الحنكليس بسلمة البنادورى وبالسلسة الحريفة والحنكليس مقدماً وحشوة الحميضة في وسط القصعة . كذلك الحنكليس اذا قطعته قطعاً طويلة فقدمه بالحريفة

الشبوط والحنكليس بالخمر

خذ شبوطاً وحنكليساً كلاً منهما من ٦٠٠ الى ٧٠٠ جرام وافزر الشبوط واقشره وحضر الحنكليس على ما ذكر وقطعها قطعاً وضع في طنجرة ٦٠ جراماً من السمن و ٣٠ من البصل المذبل المنقى واقل البصل حتى اذا احمر اضف ٤٠ جراماً من الطحين وحرك ٥ دقائق واضف ليتراً من الخمر الاحمر وملح

قبصتين وبهار ٢ وباقة مزينة ٢ وراس ثوم منقى واغلِ ٢٠ دقيقة غليًا بطيئًا والطنجرة مغطاة تمامًا وضع قطع الحنكليس واطبخ ربع ساعة وضع قطع الشبوط فوق الحنكليس واضف نصف دسيلتر عرق واطبخ بطيئًا ١٠ دقائق وذق التابلة فيقتضي ان تكون حريفة واخرج الثوم والباقة وصف وغطِ بالبصل والسلسة

الحنكليس مشويًا

خذ الحنكليس واقشره على ما ذكر وضعهُ ٢ دقائق على نار متقدة اخراجًا لما فيهِ من الدهن ثم نشفهُ وشكهُ بشباش من خشب واسلقهُ نصف السلق في الزوم المحضر على ما ذكر في الحنكليس بالطرطور ثم ضعهُ بالبروش وكفنهُ بورقة ملتوتة بالزيت واشوه ثم ارفع الورقة حتى يحمر الحنكليس وجمدهُ اذا اقتضى وقدم بسلسة حريفة

الحنكليس بالبوليت

خذ الحنكليس وقطعهُ قطعًا بطول ٨ سنتيمترات طولاً واغلِ ماء وملحًا وملعقتين من الخل وضع فيها الحنكليس وبعد خمس دقائق اخرجهُ وصفهِ وذوب في طنجرة سمنًا بملعقة طحين وسقِ هذه الروبة بالخمر الابيض والمرقة النصف من كل منهما واضف الملح والبهار وباقة مزينة وضع فيها الحنكليس ومعهُ بصلات صغيرة وفطران وجد ودعهُ ينطبخ ٢٥ دقيقة حسب كبر القطع حتى اذا نضجت اخرج البصل وعقد السلسة بنحو ثلثة صفارات بيض وعصير ليمونة حامضة وصف قطع الحنكليس على القصعة وزينها بالبصلات الصغار وصب السلسة فوقها . اما الصغير من الحنكليس فكالاسماك الصغيرة فيقدم مقليًا ومشويًا ومعهُ السلسة الحريفة

سمك القرموط محمرًا بالمترد وتل

خذ من القرموط سمكتين وزن كل منهما ٥٠٠ جرام وافزرهما واقشرهما

وشقها ونشفها وضعها في قصعة من فخار واضف اليها ٤ ملاعق زيت و٢ قبصات ملح و٢ بهار وقبل ان تقدمها بنصف ساعة اشوها على المصبع والنار هادية ٨ دقائق من كل جهة وضعها على قصعة وغطها بايكتو٢ من سلسة متردوتل مذوبة وقدم

ويقدم القرموط محمرًا بالخمر ومثلة في ذلك مثل الشبوط والحنكليس

ضرب من الشبوط ناعم القشرة

خذ ٢٠٠ جرام منها واخرج اذانها وامعاها وضعها في الماء الغالي ٤ دقائق تسهيلاً لسلخها ونشفها وقطعها . وضع في طنجرة ٦٠ جرامًا من السمن و٤٠ من الطحين واصنع روبة في ٢ دقائق واضف من الخمر الابيض ليترًا واطبخ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة من خشب وضع قطع السمكة في الطنجرة واضف باقة مزينة وراس ثوم و٢ قبصات ملح و٢ بهار واطبخ طبخًا بطيئًا ١٥ دقيقة وعقد بثلاثة من صفار البيض و١٥ جرامًا من السمن واخرج الثوم والباقة وذق التابلة واضف ملعقة بقدونس مفروم وصف بهيئة حجر والسلسة الى فوق وقدم

الزليق النهري

خذ ثلاثًا من هذه الاسماك معتدلة الحجم ونظفها وافزرها وضعها في مقلاة وغطها بليتر من الخمر الابيض وقربها من بعضها في المقلاة حتى يغطيها الخمر تمامًا واضف من الملح قبصتين والبهار ٢ وبصلة مقطعة حلقًا وباقة مزينة وراس ثوم منقى واطبخ بطيئًا ربع ساعة وتحقق نضج السمك فانه يرتخي تحت الاصبع وصف على قصعة من فخار واصنع روبة ٢٠ جرامًا من الطحين و٢٠ جرامًا من السمن وصف الزوم بالمصفاة وسق الروبة بالزوم وخثرها ٢٠ دقيقة واقشر جلدة الاسماك مراعيًا فكها وصفها في قصعة الواحدة بجانب الاخرى واضف الى السلسة نصف ملعقة بقدونس مفروم و١٥ جرامًا من السمن وحرك

لكي تصنع روبة وصب السلسة على السمكة ورجع الفكين الى محلها واحذر ان يغطيها الدهن

الزليق على الطريقة الهولندية

خذ سمكتين واخرج اذانها وافزرها وصفها في طنجرة بالماء والملح وليمونة حامضة مقطعة قطعًا و بصلة مفرومة وقليل من الصعتر والغار والبقدونس بعروقهِ واطبخ على نار قوية ثم طبخًا بطيئًا الى ان تنضج وصف السمك وصفهِ على خامة فوق قصعة والزينة بطاطة مسلوقة بالماء وقدم في صحن وحده بسلسة السمن المذوب مضافًا اليها قليل من البهار والملح وعصير ليمونة حامضة

ويقدم هذا السمك مقليًا ومكبوسًا بالخمر او ملتوتًا بالطحين ومحمرًا على المصبع او باية سلسة تختارها

سمك باجوج او بوري

حضر هذا الجنس كاكثر الاسماك النهرية وذلك بالماء والملح والحشائش الناعمة وقدمهُ بقطع الخبز المحمرة والسلسة او الطبخة بالمرقة المحضرة للاسماك وهي من الخمر والعطريات والبقدونس والبصل وغيرها

ويوكل بالزيت والخل ولك ان تقدمهُ مشويًا بسلسة دهن الانشايه او السلسة البيضا بالقبار

السمك القبودي مقليًا

خذ ٢٤ سمكة طرية بل حية تلك طريقة تعتمدها في جميع الاسماك النهرية وشق بطنها واكبس قليلاً على جوفها حتى تصعد الامعا الى الشق واخرجها منهُ واقطع الفكين بالمقراض ونشف كل سمكة لوحدها واغمسها بالحليب ثم اطلها بالطحين واطبخ حتى يمسي السمك صلبًا ومحمرًا وقدم بالبقدونس المقلي

غيرها

خذ هذه الاسماك الصغيرة واقشرها وافزرها ورش عليها الطحين والقها في قلية غالية جدًّا وصفها في قصعة مكللة بالبقدونس المقلي

يخنا الاسماك او الاسماك بالخمر

خذ كلاًّ من ضروب الاسماك النهرية كالحنكليس والشبوط وسمك موسى وغيرها واقشر السمكة وافزرها واغسلها جيدًّا وقطعها قطعًا متساوية وضعها في طنجرة ومعها بصلات مقطعة وباقة بقدونس فيها ورقتا غار وصعتر وبصلة مشكوكة بكبوش القرنفل واربعة رووس ثوم مسحوقة وبهار وملح وسق ذلك كله بثلثين من الخمر الاحمر والثلث من المرقة بحيث يتغمر واطبخ على نار قوية نحو ٢٠ دقيقة ثم صف الزوم بمنخل من حرير وفيما انت تستعمل الزوم لاجل السلسة احفظ السمكة ساخنة في الطنجرة التي طبختها بها بما ذكر من البهارات وخذ طنجرة ثانية وضع فيها ٢٥٠ جرامًا من السمن او الزبدة الطرية و١٢ بصلة بحيث تحمر واخرج هذه البصلات واضف على السمن ملعقة طحين واصنع روبة شقرآء وسقها بالزوم الذي صفيته واضف البصل وقدره من الفطر وتمم الطبخ وخثر السلسة على نار قوية واقشط الدهن ثم صف السمكة كالاهرام وارفع راسها الى فوق وغطها بالسلسة وزين هذه الطبخة بسلاطين وشراحي الخبز المقلية

تنبيه . لما كانت هذه اليخنا من ضروب شتى من الاسماك التي يتطلب بعضها زيادة وقت للنضج كالحنكليس والبلطية يقتضي ان تضعها قبل غيرها من الاسماك اسلقها ثم اضف سائر الاسماك الاخر وبالحري اطبخ الاسماك الصلبة اولاً ثم ضعها وسائر الاسماك الاخر معًا

يخنا الاسماك بالخمر على الطريقة البحرية

حضر الاسماك على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها باقة مزينة وبصلة

مشكوكة بكبشين من القرنفل واربعة رؤوس ثوم مسحوقة وبهار وملح و١٢ بصلة صغيرة وفطرًا ان وجد وسق بكمية من الخمر كافية لتغمير السمكة واطبخها على نار قوية حتى اذا اخذ بالغليان اضف نصف قدح عرق وعدل النار وفي اثناء الطبخ خذ قدرًا من السمن او الزبدة المخفوقة والقها وانت تحرك السلسة كي تعقد وخثرها حتى يتبقى ثلثاها وقدم بزينة من السلاطعين وقطع الخبز المقلية

فصل

في الحيوانات البحرية الصدفية العارية من الحسك

السلاطعين

خذ من السلاطعين ٢٥ والسلاطعين ضربان احدهما احمر الارجل والثاني ابيضها والاول افضل

اغسل السلاطعين جيدًا وضعها في طنجرة واضف بصلة مقطعة و٢٥ جرامًا من البقدونس بعروقه وقبصتي ملح وبهار ٤ وخمر ابيض دسيلترا وضع السلاطعين في طنجرة وغطِّ الطنجرة وقوِّ النار وشل ثلاث دفعات اثناء طبخها ١٠ دقائق ومتى احمرت احمرارًا تامًا تكون قد نضجت وعند تقديمها اخرج البصلة والبقدونس وصف السلاطعين بهيئة وغل على قصعة تغطيها خامة وكللها بباقة بقدونس وقدم

سلاطعين المياه الحلوة

خذ السلاطعين واغسلها جيدًا وخذها واحدة واحدة وانخز فكها من وسط الذنب واخرجه بحذق واخرج منها في الوقت نفسه مصرانًا صغيرًا اسود فان لم تخرجه يحول داخل السلاطعين مرارة وضع في طنجرة سمنًا وبقدونسًا بعروقه وصعترًا وغارًا وبصلاً مفرومًا وشراحي جزر وبهارًا وملحًا وقنينة خمر ابيض واغلِ على نار قوية بضع دقائق واخرج الطنجرة وضع فيها السلاطعين بعد ان تكون قد صفيتها ورجعا الطنجرة الى النار القوية ١٠ دقائق وشل السلاطعين

من حين الى حين ثم اخرجها واحفظها ساخنة و بعد ان تصفيها صفها اهراماً على خامة حول كثير من البقدونس

ومتى ابقيت السلاطعين لزينة ترغب فيها صب السلاطعين عند اخراجها من النار في قصعة والتابلة معها

سردين طري

خذ السردين الطري واشوه على المصبع دقيقتين من كل جهة وقدمه با لسمن المذوب ولكن لا تغمره بهذا السمن

الرنكة (فسيخ)

خذ من فسيخ الرنكة ما لم يكن عتيقاً فانه اذا كان قديماً يكون مملحاً كثيراً واخرج منه الراس والجلد كله وافصله شطرين متساويين وارفع حسكة الوسط وسائر الحسك الصغير واصنع من الرنكات العادية صفين يفصلها عرض سنتيمتر وضعه في قصعة وغطه بالزيت وقدمه

وتحضر الرنكات بان تقطعها شطرين ولا تفصلها من بعضها البعض واخرج راسها وذنبها لا حسكها وضعها على المصبع دقيقتين من كل جهة والنار قوية وقدمها على قصعة والزبدة لوحدها

بوق البحر (حلزون ٠ بزاق ٠ اسا لينكوس ٠ مسقلة)

خذ من بوق البحر ٢٤ وصفها في طنجرة ومعها ليتران من الماء و ٥ جرامات من ملح القلي (بوتاس) وذبلها بالماء الغالي تسهيلاً لنزع صدفها وانقعها ٦ ساعات وانت تغير الماء في كل ساعة وتحكها خفيفاً بين الاصابع حتى تخرج كل المادة الغروية الدبقة ونظف الصدف (الابواق) وجففها على نار هادية وصفها ونشفها بخامة بيضا وضع في كل صدفة (بوق) قدر بندقة من سلسة متردوتل تضيف اليها قليلا من الثوم المسحوق وضع كل حلزونة في صدفة واكبس حتى تدخل الى القعر وسد فوهة كل صدفة بسلسة متردوتل ولدى التقديم سخنها ١٠

دقائق بالفرن بقلاة بين نارين وقدم :

البدلان (المحارة · استريديا) بالمارينا د

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وتبلها بالبهار والملح وعصير ليمونة حامضة وابقها ٨ ساعات ثم اغمسها قليلاً في عجينة للقلي واقلها بقلية حامية وصفها على خامة وفوقها باقةمن البقدونس المقلي

البدلان على الطريقة البريتونية

خذ كبار البدلان وذبلها بالماء الغالي ونشفها على خامة ولتها بالطحين وافرم ثلث بصلات كبيرة ناعماً وضع في الطنجرة سمناً وذوبة واقل فيه البصلات ٣ دقائق ثم اضف البدلان واقلها على نار قوية بعد ان تكون لتتها بالملح والبهار حتى اذا احمرت اخرجها ورش عليها الخل وصف وقدم

يخنا البدلان

خذ البدلان واقلها على ما ذكر ورش عليها قليلاً من الطحين واضف مغرفة من المرقة ولا تدعها تغلي

البدلان بالسلسة البيضا (راجع سلسة البدلان . المحارة)

البدلان بالصدف

خذ البدلان وذبلها بالماء الغالي وحرقصها في طنجرة بالسمن ومعها الحشائش الناعمة المفرومة وتبلها بقليل من البهار وسقها بقدح خمر ابيض وخذ هذه السلسة واضف اليها عقيدة من صفاري بيض وعصير ليمون حامض وضع في كل من الصدف التي حضرتها نحو اربع بادلانات ورش عليها السلسة ولتها بسحوق الخبز وضعها على المصبع بين نارين لكي تسخن فقط وقدم

ام الخلول

خذ من ام الخلول ما كان وزنة ثقيلاً وصدفة مطبوقاً جيداً واطرح ما

كان خفيفًا او مفتوح الصدف جانبًا وقبل ان تعالج هذا الجنس القو في دلو من الماء وحركهُ ودقهُ كي تنظفهُ جيدًا ورققهُ بنصلة السكين واغسلهُ مرارًا بماء نغيرها ومتى نظفتهُ ونشفتهُ ضعهُ في طنجرة في الماء والصعتر والغار والبقدونس بعروقهِ والبصل المقطع وحرقصهُ على نار قوية حتى تنتفخ صدفهُ وانزع من كل منها نصف صدفة وانظر في داخل النصف الاخر واخرج ما قد يوجد فيهِ من السلاطعين الصغيرة ولك ان تقشر الصدفة عن بعضها تخفيفًا للقصعة التي تقدمهُ عليها

وخذ طنجرة ثانية وضع فيها قطعة من السمن وام الخلول فوقها وبهار وملح وبقدونس واشالوت مفروم وحرقص ذلك كلهُ على النار واضف مسحوق لب الخبز الناعم وقدح من زوم الطبخة كي يتعقد ذلك كلهُ معًا ولا يكن سميكًا جدًا وقدم بعصير ليمونة حامضة

ام الخلول بالبوليت

خذ ام الخلول وعالجها واطبخها على ما ذكر قبلاً ولدى تقديمها اصنع روبة من صفاري بيض مضاف اليها قطع صغيرة من السمن او الزبدة الطرية والبقدونس المفروم ناعمًا وعقد ام الخلول بهذه الروبة وقدم

صدف الحجاج

ان صدف الحجاج ويسمى ايضًا صدف ماري يعقوب كثير الوجود في المواني البحرية في شباط واذار ونيسان

خذ ١٢ صدفة وافتحها كفتح البدلان فيظهر ما في داخلها كالجبن بالكريما وعرها من السيال المصفر المدبق الذي يكفنها واغسلها جيدًا بالماء البارد ثم ذبلها بالماء الغالي وخذ ٥٠ بدلانة كبيرة مدعوة حافر الحصان وذبلها ايضًا وخذ موخرها تاركًا اجنحتها ودرنها وافرمها والصدف بغلظ حبة العنب وافرم ايضًا البصل ناعمًا بكمية تعادل نصف الاسماك المذكورة واخلط البقدونس

والسيبول والجرجير وقدر ما ذكر بصل وقدره لب الخبز حتى اذا حضرت هذه الاربعة الاجزا على ماذكر خذ طنجرة وذوب فيها ١٥٠ جرامًا من السمن وضع فيها اولاً البصل . ثانيًا الحشائش الناعمة بعد ان تكون غسلتها بالماء البارد ونشفتها بخامة . ثالثًا الصدف . رابعًا لب الخبز . وتبل بالبهار والملح واخفق جيدًا بحيث يشرب لب الخبز السمن واضف الى ذلك ايضًا سمنًا ان كان السمن قليلاً فلا بد لهذا الشكل من كثرة السمن وان تكون تابلتهُ قوية لتصطلح حلاوتهُ

وعلى كل اخرج الطنجرة من النار واضف ١٢٥ او ٢٢٥ جرامًا من السمن وهذا السمن يحول هذا الاستحضار لونًا ملايمًا وطعمًا ذكيًا واحفظ هذا الشكل في اناء تغطيهِ بورقة مدهونة بالسمن لكي تستعملهُ عند الاقتضا ويمكنك ان تحفظهُ ثمانية ايام

ولاجل ان تستعملهُ نظف الورقة الفارغة واحشها من هذا المستحضر واضف اليها قليلاً من مسحوق الخبز الحسن اللون وضع على المصبع بين نارين وغطها بغطا طنجرة تكون قد وضعت عليهِ قليلاً من النار ومتى سخنت قدمها

كركند البحر الفرنيط (سلاطعين البحر وجراده)

هذه السلاطعين كثيرًا ما تكون كبيرة جدًا على انها عسرة الهضم وانما تلائم المزاجات القوية فخذ من هذه الضروب انقلها لا اكبرها واسلقها بالماء والملح نحو ٣٠ دقيقة ولدى تقديمها صفها وافركها خفيفًا بالزيت او بالسمن كي تلمع ثم شقها طولا وارفع ما فيها من البيض والمادة الغروية واسحق الكل وصفهِ بالمنخل وامزجهُ بملعقة خردل وصفاري بيض وقليل من البهار وحل الجميع بملاعق من زيت الزيتون وخل الطرخون وعندها صف السلاطعين على خامة مع زينة من البقدونس وقدم السلسة بصحن لوحدها

سلاطعين البحر الصغيرة

خذ هذه السلاطعين وحضرها كما حضرت الكبيرة ولكن لما كانت هذه ذات ملوحة فلا تزدها ملحًا ما لم تصفها وانت تشليها حتى تتشرب الملح كلها معًا وقدمها اكليلاً حول البقدونس الكثير وعلى قصعة مزينة بخامة وتستعمل اذنابها زينة لانفولفان وللسلسات

بوق البحر (حلزون بزاق) وضفادع

اغل في طنجرة نصف ليتر من الرماد والماء والملح وضع فيه الحلزون ودعهُ نحو ربع ساعة بحيث يسهل عليك اخراجه واخرجه وضعهُ في الماء والملح ودعه يغلي ١٠ دقائق وصفهِ وقدمهُ على ما تريد من الطرق

الحلزون بالبوليت

خذ البزاق وصفهُ في طنجرة ومعهُ السمن وحرقصهُ برهة كي يتشرب السمن ورش عليهِ ملعقة طحين وسقهِ بكمية نصفها مرقة والنصف الاخر خمر ابيض واضف باقة مزينة ودعهُ ينطبخ حتى يلين وعندها اضف الفطر واصنع عقيدة من صفار البيض والحصرم او عصير الليمون الحامض وعقد وقدم ساخنًا

الحلزون على الطريقة البريطونية

خذ الحلزونات وحضرها على ما ذكر قبلاً واغسل صدفها جيدًا وصفها ونشف ايضًا الحلزونات وافرم ناعمًا البقدونس والثوم والسيبول او الاشالوت والفطر ذلك كلهُ بالبهار والملح واخفقهُ بكمية كافية من السمن او الزبدة الطرية وخذ قليلاً من هذا المستحضر وضعهُ في قعر كل صدفة ثم الحلزونات فوقهُ وغطهِ ايضًا بشيء من المستحضر وامرر عليهِ نصلة السكين لتمسح الكل . ولك ان تضيف مسحوق لب الخبز لكي تسمك الحشائش الناعمة على ان في المستحضر غنى عن ذلك وصف الحلزون واحدة واحدة على قصعة يمكن وضعها على النار وتكون قد وضعت فيها قدح خمر ابيض واطبخ بين نارين ٢٠ دقيقة وقدم

وعصير ليمون الحامض بجانبها

الضفادع

خذ من الضفادع افخاذها بعد سلخها وانقع الافخاذ ثلث ساعات بالماء البارد وصفها ونشفها ثم استحضرها كاستحضار هريسة الدجاج

ولك ان تقلي افخاذ الضفادع وذلك بان تنقعها نصف ساعة بالاشالوت او السيبول والبقدونس والصعتر والغار والبهار والملح والخل ثم صفها ولتها بالطحين واقلها وقدمها على خامة وزينها بباقة بقدونس مقلية

الباب الرابع عشر

في الخضرة

اعلم ان كل الخضر التي تطبخ بالماء يقتضي غسلها اولاً وكثيرًا ما تستعمل الخضرة زينة على انهُ كثيرًا ما تستعمل ايضًا اشكالاً ثانية للمائدة وهي المقصودة في هذا الباب

الهليون بالسلسة البيضا

خذ من الهليون ما كان بنفسجي الراس وابيض الساق واقطع راسهُ قليلاً ونقهِ جيدًا ورققهُ بسطح نصلة السكين واحزمهُ حزمًا كلاً منها من ٨ الى ١٠ واسلقهُ في الطنجرة ١٠ دقائق بالماء الغالي والملح واذا اخذت من الهليون ما يقدم لاربعة اشخاص ضع في كل ليتر من الماء تسلق فيهِ الهليون ٥ جرامات ملح حتى اذا طبخ الهليون اخرجهُ وغطسهُ في الماء البارد واخرجهُ في الحال وصفهِ جيدًا اوضعهُ على قصعة عليها خامة ورؤوسهُ مصفوفة شيئًا واحدًا وقدمهُ بالسلسة الهولندية او سلسة السمن في صحن لوحدها

تنبيه . اعلم انهُ متى نضج الهليون وذلك تتحققهُ اذا كبست عليهِ بالاصابع واخذ يلين اخرجهُ حالاً لئلا ينتفخ بالماء كالاسفنج لزيادة النضج ذلك امر يقتضي اعتباره في جميع اصناف الخضرة التي تطبخ بالماء فانها اذا زيد في

غليها انتفخت

الهليون بالزيت

لاجل ان نقدم الهليون بالزيت دعهُ يبرد وقدمهُ كالهليون بالسلسة البيضاء والزيت والخل لوحدهما

الهليون بعروقهِ

خذ الهليون ورقّقهُ بسطح السكين وضعهُ بالماء البارد واربطهُ حزماً واقطعهُ قطعاً متساوية طولاً واسلقهُ بالماء الغالي وبالملح وعدل النار بحيث يكون الغليان متصلاً وجس الهليون فاذا لان تحت الاصبع فقد نضج وصفهُ اهراماً على قصعة مزينة بخامة وسلسة السمن لوحدها

واذا شئت ان تقدمهُ بالزيت اخرجهُ حالاً من النار بعد نضجهِ وضعهُ في الماء البارد وصفهُ على ما تقدم اهراماً وقدمهُ بسلسة الزيت والخل والبهار والملح او قدم كلاً من هذه لوحدها على المائدة فياخذ منها المدعو على ما لاح لهُ

الهليون قطعاً صغيرة

، خذ حزمة من الهليون الاخضر ولاربعة مدعوين ٨٠٠ جراماً من الهليون وانزع ورقهُ واقطع راسهُ واقطع كلاً منهُ قطعاً صغيرة كحب البزيلا وما كان كبيراً شقهُ شطرين وذبلهُ بالماء والملح (لكل ليتر ٥ جرامات) في طنجرة حتى ينضج وتحقق نضجهُ ولاجل ان يكون الهليون ناضجاً يقتضى ان ينسحق تحت الاصبع واضف قبصة ملح ودسيلتري سلسة بيضاء و٤ جرامات سكر ناعم وعقد بصفاري بيض و٢٠ جراماً سمناً ونصف دسيلتر كريما وحرك الطنجرة حتى يذوب السمن ويمتزج جيداً وقدم

غيرها

خذ الهليون الاخضر وقطعهُ قطعاً بغلظ حمصة وذلك من الطرف منهُ لاغير تاركاً ما كان قاسياً والقهِ في الماء الغالي والملح حتى اذا كاد ينضج صفهِ

وضعهُ في طنجرة بالسمن الجيد وقليل من السكر ولتهُ بقليل من الطحين وسقهِ بقليل من المرقة او بالحري بالمخملية واغلهِ برهة وعقدهُ بصفار ثلاث بيضات ولك ان تزينهُ بقطع الخبز المقلية بالسمن

ارضي شوكة بالسلسة البيضا او بالسمن او بالزيت

خذ من الارضي شوكة ما كان طريًا وقليل العروق واقطع رؤوس الاوراق وارفع طبقتين من الاوراق القاسية التي في اصلهِ واجعلهُ هيئة مدورة واغسلهُ واسلقهُ بالماء والملح ولكل ليتر من الماء ٥ جرامات من الملح ولاجل ان تحقق نضجهُ اغرز في عقبهِ ابرة فاذا دخلت بسهولة يكون قد تم النضج او افصل احدى اوراقهِ فاذا انفصلت بسهولة يكون قد نضج وصفِّ جيدًا واخرج وقدم والسلسة البيضا او السمن بجانبهِ . ويوكل الارضي شوكة بالخل والزيت ولكن باردًا كالمليون بالزيت

الارضي شوكة على الباريكول

خذ الارضي شوكة وذبلها بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد وافرزمنها وبرها واعصرها خفيفًا لاجل اخراج الماء منها ثم تبلها بقبصة من الملح او من البهار واقلِ اطراف الارضي شوكة في مقلاة بملاعق من الزيت وحضر دسيلترًا من الحشائش الناعمة لاجل السلسة وابرش ايكتو من مملح مخنزير وضع المبروش في طنجرة واضف اليهِ كمية من الطحين واخرى تعادلها من السمن ودسيلترًا من المرقة والحشائش الناعمة وضعهُ على النار ٥ دقائق وحرك بملعقة خشب واحش كلاً من الارضي شوكة من هذه الحشوة وضع عليها شرحية من المملح واربطها بخيط وصفها في مقلاة واضف دسيلترين من المرقة واطبخها ٢٠ دقيقة بين نارين وتحقق نضجها وقدم

الارضي شوكة على الطريقة الليونية

خذ الارضي شوكة وقطعها نحو ثمان قطع وارفع وبرها وما فيها من الاوراق

القاسية والقها بالماء واغسلها ثم صفها وضع سمنًا في طنجرة وصف فوقها القطع ورش عليها الملح والبهار واطبخها بين نارين حتى اذا نضجت صفها اكليلاً على دائر القصعة بحيث يكون قعرها فارغًا وصف السمن من الطنجرة التي قليت فيها وضع ثلاث ملاعق من الاسبانيولية كي تفصل زوم الطبخة واضف قبصة من السكر وصب في وسط الارضي شوكة وعند عدم وجود الاسبانيولية افصل الزوم بملعقة من الطحين وقليل من المرقة ولا تدعه يغلي

الارضي شوكة مقليًا

خذ من الارضيُ شوكة ما كان طريًا واقطع رؤوس اوراقهِ وما في اصلهِ من الاوراق واجعلهُ بهيئة مدورة وقطعهُ قطعًا بغلظ سنتيمتر واخرج منهُ الوبر وضعهُ في قصعة فيها ماء وقليل من الخل لئلا يسود ثم اضف الماء وتبل بقبصة من الملح وقبصة من البهار واكسر على الارضي شوكة ثلث بيضات ثم اضف ثلاث ملاعق زيت وكمية كافية من الطحين واخفق جيدًا بيدك بحيث تتغطى كل قطعة بطبقة من الروبة . واذا كانت الروبة رخوة ولا تعلق على الارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا كانت سميكة رققها بقليل من الماء حتى اذا احضرت الارضي شوكة على ما ذكر وكانت القلية حاضرة غالية قليلاً التي فيها الارضي شوكة نيئًا ومتى قلي صفهِ وملحهُ وصفهُ وزينهُ بالبقدونس المقلي وقدم

البازيلا على الطريقة الفرنسوية

خذ من البزيلا الطرية المفصصة ليترًا واحدًا وضعهُ في طنجرة فيها ليتران من الماء واغسل وصف واضف ١٠٠ جرامًا من السمن ودسيلترًا من الماء و ٥٠ جرامًا من البصل الابيض وقبصة ملح و ٢٥ جرامًا من السكر وضع على نار هادية ٢٠ دقيقة والطنجرة مغطاة حتى اذا نضجت اضف ١٠٠ جرامًا من السمن المخفوق بنحو ٢٠ جرامًا من الطحين واخرج من النار وهز الطنجرة كي يمتزج ما في

داخلها جيدًا واذا كان معقدًا كثيرًا اضف اليهِ ربع دسيلتر من الماء البارد وذق فاذا لم يكن حلوًا اضف اليهِ ٥ جرامات من السكر هذا والبزيلا المرباة تغسل بالماء الغالي وتصفى وتتبل كالبزيلا الطرية

البزيلا على الطريقة الانكليزية

خذ طنجرة وضع فيها ليتر ماء و ١٠ جرامات ملح واغل وضع في الماء ليترًا من البزيلا المفصصة على ما ذكر ودعها على النار حتى تنضج وصف وصب في قصعة وضع فوقها من السمن ١٠٠ جرام

البزيلا بمملح الخنزير

خذ ايكتو من مملح الصدر وارفع جلدته وقطعه قطعًا وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وصفهِ ثم ضعهُ في طنجرة ومعهُ ٣ جرامات سمن وحرقصهُ ٥ دقايق واضف اليهِ ١٥ جرامًا من الطحين وحركهُ والطحين ٤ دقائق على النار ثم ضع ليترًا من البزيلا ومعهُ بصلة بيضاء واضف ٤ دسيلترات ماء واطبخ على نار هادية نصف ساعة والطنجرة مفتوحة وذق البزيلا كي تتحقق ملحها واخرج البصلة وافشط الدهن وقدم

اللوبيا البيضاء بالمتردوتل

خذ من اللوبياء الطرفة المفقاة ليترًا واحدًا وضع في طنجرة ٣ ليترات من الماء و٣ قبصات من الملح حتى اذا غلى الماء ضع اللوبيا في الطنجرة واطبخ على نار هادية الى ان تنضج ثم صف وضع في قصعة لوحدها ٣٠ جرامًا من السمن و ١٠ جرامات من الطحين وامزج جيدًا كي تصنع عجينة نقطعها ٨ قطع وضعها في اللوبياء واضف نصف دسيلتر من زوم الطبخة وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح والبهار وملعقة صغيرة من عصير الليمون وحرك جيدًا حتى يتم المزج ومتى صارت العقيدة على ما يرام قدم

اللوبيا المختلفة الاشكال

خذ من اللوبياء ما كان اخضر طرفًا واطبخه وتبله على ما ذكر وقدمه وعصير الليمون الحامض لوحده

والمكبوس من اللوبيا يغسل اولاً بالماء الغالي ويصفى ويتبل كالطرف منه

اللوبيا البيضا اليابسة

خذ ليترًا من اللوبيا البيضا اليابسة وضعها في ٣ ليترات من الماء و١٠ جرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صفها ورجعها الى الطنجرة واضف ١٢٥ جرامًا من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وقبصتين من الملح ونصف دسيلتر من مرقة اللوبيا وهز الطنجرة وحركها حتى اذا ذاب السمن قدم . وتقدم اللوبيا سلطة بعد ان تكون بردت

اللوبيا الحمراء

خذ من اللوبياء الحمراء ليترًا واطبخه على ما ذكر اعلاه وخذ أيكنو ٢ من المملح الصغير واخرج جلدته وقطعه قطعًا صغيرة وذبله ٥ دقائق ثم صفه وضعه في طنجرة وحرقصه حتى يحمر واضف ٤٥ جرامًا من الطحين وحرك ٣ دقائق بملعقة خشب وضع من الخمر الاحمر ٣ دسيلترات والماء دسيلترًا والبهار قبصتين واطبخ على نار هادية ٢٥ دقيقة وصف اللوبيا وضعها في الطنجرة واضف ٣٠ جرامًا من السمن وحرك الطنجرة الى ان يذوب وقدم

لوبياء خضراء با لبواليت

خذ من اللوبياء المنقاة ٥٠٠ جرام واغسل وتنقى اللوبيا بقطع شي من طرفيها واغل في طنجرة ٣ ليترات من الماء و١٠ جرامات من الملح وضع اللوبيا في الماء الغالي الى ان تنضج ثم صفها وضع في طنجرة ٣ جرامات من السمن و١٥ من الطحين وحرك بالملعقة ٢ دقائق وعقدها بصفارين من البيض و١٥ جرامًا من السمن

وضع اللوبيا في الطنجرة ومعها نصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزجها بالسلسة ولا تكسرها وقدم

اللوبيا الخضرا مقلاة بالسمن

خذ من اللوبيا الخضراء ٥٠٠ جرام واطبخها على ما ذكر وضع في مقلاة ٥٠ جرامًا من السمن وذوبها واضف اليها اللوبيا واقلها على نار قوية ٨ دقائق واضف قبصة صغيرة من الملح ونصف ملعقة بقدونس مفروم وملعقة صغيرة من عصير الليمون وامزج وقدم

اللوبيا الخضرا على الطريقة الانكليزية

حضرها كتحضير البزيلا على الانكليزية وكتحضير اللوبياء الخضراء بالبوليت وصفها ورش عليها الملح وضعها في قصعة وفوقها ١٠٠ جرام من الزبدة

اللوبيا الخضرا المعقدة

خذ اللوبيا الخضراء واسلقها بالماء والملح وصفها واطرحها حالاً في الماء البارد فتستمر خضراء وضع في طنجرة سمنًا وشيئًا من الحشائش الناعمة وملعقة صغيرة من الطحين وقلها بضعة دقائق وسق بقليل من المرقة ثم ضع في هذه السلسة اللوبيا الخضراء وتبلها بالبهار والملح وعقدها بصفارين من البيض وقليل من الكريما وقدم في الحال

اللوبيا الخضراء سلطة

خذ اللوبيا واطبخها على ما تقدم وصفها وتبلها بالماء والبهار قبل ان تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية كافية من الزيت والخل وقليلاً من السيبول والبقدونس الناعم

اللوبيا الخضراء على الطريقة البريطونية

خذ اللوبيا ونقها واسلقها بالماء والملح على ما تقدم وضع في طنجرة ١٢٥ جراماً من السمن وبصلة مفرومة ناعمة وحمر حتى اذا تم النضج قل فيها اللوبيا بالملح والبهار وحرقص ثلاث دقائق ولدى تقديمها رش عليها الخل

اللوبيا البيضا الطرفة

خذ اللوبيا البيضاء وضعها بالما الغالي ومعها قليل من الملح وبصلة وباقة بقدونس وقليل من السمن ومتى نضجت اخرجها وصفها في مصفاة وقدمها على ما تشأ بالمتردوتل او بالكريما الخ

تنبيه . اعلم ان اللوبيا اليابسة تتطلب وقتاً للنضج اكثر من الطرية تلك حال جميع الخضرة من لوبيا وفول وعدس الخ ولاجل تحقيق نضجها مسها بملعقة خشب لا بملاعق معدن وبمرق الخضرة تسقي الشوربا الصيامية

اللوبيا البيضا بالمرقة أو بالزوم

خذ سمناً وفقسهُ وحمرهُ وقل فيهِ بصلة مفرومة ناعمة واضف ملعقة طحين وسق بالزوم او بالمرقة وتبل بالبهار والملح ولدى التقديم رش قبصة من البقدونس المفروم الناعم

اللوبيا البيضا بالكريما

ضع في طنجرة زبدة طرية وملعقة من الطحين واصنع روبة بيضاء وسقها بالحليب وضع فيها اللوبياء ولدى التقديم اضف شيئاً من البقدونس المفروم وقطعة زبدة طرية

اللوبيا البيضا سلطة

حكمها حكم اللوبيا الحمراء سلطة

اللوبيا الحمرا بالخمر

خذ اللوبيا الحمرا والقها طرفة بالطنجرة والماء بارد اما اليابسة فالقها والماء غالٍ ومتى نضجت ضعها ولا تصفها في طنجرة ومعها قطعة زبدة وقبصة طحين وحشائش ناعمة وملح الخنزير و بصل وقلها وانت تسقيها بقدح خمر احمر ودعها تنطبخ على نار هادية وقدمها بملح الخنزير

عصير اللوبيا

خذ اللوبيا البيضا واطبخها على ما تقدم وصفها جيدًا بمصفاة واسحقها في هاون ثم حمّ العصير بقليل من السمن والملح والسكر الناعم وسقها بقليل من الحليب وصفها بالمخل واحفظها ساخنة في حمام ماريا ولدى تقديمها اضف قدر جوزة من الزبدة وقدمها وهي مزينة بقطع الخبز المحمرة بالسمن

العدس بالمتردوتل

خذ من العدس ما كان ابن سنتهِ وما كان عريض الحب اشقره فيستعمل برمتهِ واما صغيره فخير ان يوخذ عصيره . ويحضر العدس على ما ذكر في باب اللوبيا البيضا حرفيًا فما ذكرناه هنالك راجعهُ هنا وعليك ايضًا بمراجعة ما ذكر في باب الزينة في طبخ العدس ولاجل ليتر واحد من العدس ليتران من المتردوتل تذوبها في العدس وتضيف اليهما نصف ليتر من زوم الطبخة وقدم

البطاطة بالحليب

خذ من البطاطة كيلو واغسلها واسلقها بلترين من الماء وقبصة من الملح واطبخها على نار هادية لكي لا تنهرس ومتى نضجت صفها ونشها وقطعها حلقًا وضعها في طنجرة ١٠ دقايق ثم اضف ٤٠ جرامًا من السمن وقبصة من الملح وحرك البطاطة الى ان يذوب السمن وقدم

البطاطة بالمتردوتل

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها ايكتو ٢ من المتردوتل ودسيلتران من المرقة وامزج جيداً وقدم

غيرها

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها في طنجرة ومعها قليل من السمن وملعقة مرقة او ماء وملح وبهار وبقدونس مفروم ومتى ذاب السمن واصبح ذلك كلهُ ساخناً قدمهُ مضيفاً اليهِ عصير الليمون الحامض

ويقتضي ان تكون البطاطة ساخنة لدي تقديها لانها اذا بردت تصلبت

البطاطة بالكريما او بالسلسة البيضاء

خذ البطاطة واسلقها وقطعها على ما ذكر وضعها ساخنة في احدى السلستين المذكورتين

البطاطة مقلية

خذ البطاطة واقشرها نيئة وقطعها قطعاً ناعمة او قطعاً طويلة اومربعة والقها في قلية ساخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلاة ورش عليها الملح الناعم وقدمها على خامة وان شئت فذبل اولاً البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلاً

عوامات البطاطة و (كبيبات او كفتة البطاطة)

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضعها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦ صفارات بيض وقليل من الكريما وبقدونس مفروم وبهار وملح وامزج ذلك كلهُ جيداً وقسمهُ كتلاً اي كبيبات وخذ عجة مخفوقة ومتبلة بالبهار والملح ولت بها الكبيبات حتى تشرب البيض ولتها بمسحوق الخبز واقلها حتى تحمر. واذا شئت ان تصنع كفتة اوكبيبات البطاطة فلتها بالطحين فقط واسلقها بالمرقة

واحفظها على حافة الموقد

عصارة البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وصفها بالمصفاة وضعها في طنجرة ومعها السمن او الزبدة الطرية والبهار والملح وحركها واضف اليها الحليب حتى يتخذ العصير قواماً ملايماً وقدمهُ مزيناً بقطع الخبز المقلية

قرص البطاطة

حضرها على ما حضرت العوامات ولكن بدلاً من الملح والبهار ضع السكر وقليلاً من خلاصة خروب امريكا وهو من الطيوب والعطريات الامركانية وقشر الليمون الحامض او خلاصة زهر البرتقال واخفق ثلاثة صفارات بيض ولا تكن هذه الروبة سميكة وامزجها بالعصير وخذ القالب وادهنهُ سمناً ورش على السمن مسحوق الخبز وضع فيهِ ما حضرت واطبخ بالفرن نصف ساعة

البطاطة سلطة (تابل)

اسلق البطاطة بالماء وقطعها قطعاً وتبلها كالسلطة واضف اليها حشائش ناعمة

القرنبيط (القنبيط) بالسلسة البيضاء

خذ القرنبيط ونقهِ واغسلهُ واسلقهُ على ما ذكر في باب الزينة وضع لهُ من السلسة البيضاء ٤ دسيلترات

القرنبيط محمراً

خذ القرنبيط وحضره على ما ذكر في باب الزينة واصنع السلسة على ما ياتي . خذ طنجرة وضع فيها ٢ جرامات من السمن و ٢٥ من الطحين وضعها على النار دقيقتين حتى تصنع روبة واضف من الماء ٣ دسيلترات والملح والبهار قبصتين وضع على النار واغلِ ١٠ دقائق وانت تحرك بملعقة خشب واضف ٢٠ جراماً

من مبروش الجبن وختر ٥ دقائق وصف القرنبيط وشقة شطرين واصنع من شطره الواحد طبقة بغلظ ٤ سنتيمترات في الطنجرة وضع فوقها طبقة من السلسة واجعل ما تبقى من القرنبيط بهيئة قبة وغط ذلك كلهُ بما تبقى من السلسة ورش ٢٥ جرامًا من الجبن المبروش ورش على القبة ملعقه من مسحوق الخبز وسق بنحو ٢٠ جرامًا من السمن المذوب وضع على الموقد والنار هادية بحيث يحمر القرنبيط في ٢٠ دقيقة ومتى تلون أقدم

ويحضر هذا الشكل في طناجر فيشاني او فخار توضع على النار وعلى المائدة معًا

القرنبيط مقليًا بالسمن

خذ من القرنبيط ٥٠٠ جرام وحضرهُ على ما ذكر في باب الزينة وصف جيدًا ثم ذوب في مقلاة ٤٠ جرامًا من السمن واضف اليهِ القرنبيط ورش عليهِ ٤ جرامات ملح واقلهِ على نار قوية ٨ دقائق واضف ملعقة بقدونس وقدم

القرنبيط بسلسة السمن

خذ من القرنبيط ثلاثًا بيضا ماكنة واقطع اصلها وقطع كلاً منها قطعًا وانظر في ما يتخللها ونقها من الديدان وكلما نقيت منها شيئًا القهِ كلهُ بالماء البارد واغسلهُ ثم ضعهُ في الماء الغالي والملح واسلقهُ حتى اذا نضج اخرجهُ وضعهُ بالقصعة كانهُ قرنبيطة واحدة وقدمهُ بسلسة السمن او بالسلسة السمراء او نقدم السلسة لوحدها

الملفوف بملح الخنزير

خذ الملفوفة واقطعها اربعًا واغسلها والقها بالماء الغالي والملح واخرجها بعد ١٠ دقائق والقها بالماء البارد ثم اكبسها لاجل اخراج الماء منها واربطها بخيط وضعها في طنجرة ومعها بصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل وباقة مزينة وقطعة من ملح الخنزير تكون قد ذبلتها بالماء الغالي مع الملفوف وغمر الكل بالمرقة واطبخ ولك ان تضيف مقانقة كبيرة

الملفوف المحشو

خذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم العجل ٢٥٠ جرامًا وقدر ذلك من الملح المدهن وافرم ناعماً واسحق هذه الحشوة بالهاون ومعها ستة صفارات بيض وبهار وملح وضع هذه الحشوة اولاً مكان القلب الذي اخرجتهُ من الملفوفة ثم بين كل ورقة من اوراقها واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالملح واقشط الدهن عن المرقة وخثرها وقدّ ابعد ان تضيف قليلاً من الاسبانيولية وتسكبها على الملفوفة

الملفوف مقليًا

اسلق الملفوف ١٥ دقيقة بالماء الغالي والملح وصفهِ وحمره بالسمن في طنجرة والبهار والملح وقليل من المرقة وصف الملفوف وغطهِ بمرقتهِ المخثرة او بالسلسة الشقراء او البيضا

الفطر المحشو

خذ من الفطر ١٤ فطرة متعادلة الحجم وارفع ما على اصلها من التراب بسكين واغسلها وصفها على خامة وارفع اصولها وافرم وضع في طنجرة ٣٠ جرامًا من السمن و١٥ من الطحين وحرك على النار ٢٠ دقيقة واضف ٤ دسيلترات مرقة وخثر وانت تحرك دائمًا بملعقة خشب حتى يتبقى النصف واكبس الاصول جيدًا بخرقة حتى يخرج منها الماء وضع في السلسة ٣ ملاعق من بقدونس مفروم مغسول وملعقة اشا لوت مفروم مغسول وقبصتين من الملح وقبصة من البهار واطبخ ٨ دقائق على نار قوية وضع في قصعة على النار ماعقتين زيت وصف الفطر صفًا بحيث يكون خلوهُ الى ما فوق ثم زينهُ بالحشوة التي تكون قد صنعتها بحيث انها تعلو على حافة القصعة ورش على الفطر ملعقة من مسحوق الخبز وضع القصعة على نار لينة بعد ان تكون غطيتها بصفيحة من الحديد

النار فوقها واطبخ ٢٠ دقيقة وقدم

الفطر بالبوليت

خذ الفطر وحضرهُ على ما ذكر في باب الزينة وحل ١٥ جرامًا من الطحين بدسيلتر من الماء وصف الماء والطحين بمصفاة وصبهُ على الفطر وانت تحرك بملعقة حشب لكي لا يتحبل وعقد بصفارين من البيض و ١٥ جرامًا من السمن وقدم

الفطر بقطعة الخبز

خذ الفطر واقشرهُ وعرقهُ وضعهُ في طنجرة ومعهُ قطعة زبدة او قليلاً من السمن وعصير ليمونة حامضة و باقة بقدونس وسيسول وقليل من الملح واقل على نار قوية حتى اذا ذاب السمن رش عليهِ قليلاً من الطحين واضف ملعقة مرقة واطبخ ٥ دقائق واصنع عقيدة من ثلاثة صفارات بيض وقليل من الكريما وقطع من السمن وعقد الفطر ولتكن هذه السلسة صفراء كالالمانية وخذ قطعة خبز او رغيفًا من نصف كيلو جرام وشقها شطرين واخرج لبها وادهن داخلها وخارجها بالسمن وحمرها على الملال وصف هذه القطعة واملأ داخلها بالفطر واقلبها على القصعة والجهة المقببة الى فوق وصب ما تبقى من الفطر ولك ان تاخذ بدلاً من قطعة او قطعتين قطعًا كبيرة بهيئة قلب تدهنها بالسمن داخلاً وخارجًا وتحمرها على الجمر كما ذكر وتصفها اكليلاً ونصب الفطر في وسطها

ولك ان تصنع هذا الشكل ايضًا بان نقلي الفطر بالسمن وتضعهُ في الالمانية او بسلسة هريسة الدجاج المعقدة او باية عقيدة كانت بحيث تضيف الى العقيدة قطعًا من الزبدة

الفطر بالحشائش الناعمة

خذ الفطر الكبير ونقهِ واخرج اصلهُ وانقعهُ ساعة في الزيت والملح والبهار وقليل من الثوم المفروم وضعهُ على مصبع من جهة اصلهِ ثم اقلبهُ وزين داخلهُ

بالمتردوتل حتى اذا نضج اخرجهُ بحذق كي لا تهرق زومهُ وصفهُ وسقهِ بنقيعه وعصير ليمونة حامضة

البنادورى المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغمسها في الماء الغالي ثم اخرجها وارفع منها قشرتها الرقيقة ثم افتحها من جهة موخرها واخرج ما فيها من البزر واستعن في ذلك بقبضة ملعقة صغيرة وتبل بقبصتين من الملح و ٣ من البهار وصف البنادورى في قصعة للقلي تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واصنع الحشوة على ما ذكر في الفطر المحشو وقد صنعها اخرون على ما ياتي اي خذ نقارة البنادورى التي نقرتها وصفها من البزر وخثرها فيكون منها عصير سميك وضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبروش مملح الخنزير او من مفرومهِ الناعم و بقدونس واشا لوث وثوم مفروم واقلِ ذلك كلهُ على النار واضف اليهِ العصير المذكور وقدر ربعهِ من لب الخبز المغموس بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد هذه الحشوة ومتى بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافتها ورش عليها نصف ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ على نار قوية بالفرن او على نار بين ٨ دقائق وصفِ ثم صف وقدم

عصير البنادورى على الطريقة الانكليزية

خذ لب البنادورى وصفهِ بمصفاة واخرج بزرها واضف الى هذا العصير قطعة من الزبدة الطرية ونحو ٤ ملاعق من مسحوق الخبز واغلِ على نار لينة نحو ١٢ دقيقة واطبخ بالماء والملح والسمن وقطع قطعًا صغيرة من الفطر واضفها الى عصير البنادورى ورققهُ بالمرقة الخالصة من الدهن و بالغ بتابلة هذا العصير وقدمهُ مزينًا بقطع الخبز المقلية بالسمن

في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقهُ طولاً شطرين وانقرهُ وانقشهُ نقشاً خفيفاً على جانبيهِ وضعهُ في مقلاة تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واقلهِ على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفهِ على خامة وتكون الجهة المقطوعة لجهة الخامة وافرم ما اخرجتهُ من الباذنجان واعصرهُ في خامة لتخرج الماء منهُ واضف الى المقلاة ١٥ جراماً من الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٥ دقائق وسق هذه الروبة بدسيلترين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر من نقارة الباذنجان واقلِ ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملاعق من الحشائش الناعمة سلسة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة والسلسات) واضف ربع قبصة من البهار وخثر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق وضعهُ في المقلاة واضف اليهِ ملعقتين من الزيت ورش عليهِ ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نارين وضعهُ على القصعة وقدم

الباذنجان مقلياً

خذ الباذنجان وقطعهُ طولاً اربع قطع ورش عليهِ الملح واتركهُ على ذلك ساعة وضع في مقلاة ٢ ملاعق زيت الزيتون وصف الباذنجان واقلهِ وخذ قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخلطها بالزيت

الباذنجان المقلي على ما ذكر ويحضر ايضاً بالبوليت وبسلسة البنادورى

الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقهُ شطرين وشققهُ شقوقاً وتبلهُ بالبهار والملح والزيت وقليل من الثوم المفروم واشوهِ على الرماد الساخن او على نار لينة وكلما نضج من جهة اقلبهُ الى الثانية

الاسباناخ صيامياً او فطارياً

خذ كيلو من الاسباناخ ونقهِ واغسلهُ وصفهُ وذبلهُ بالماء الغالي على ما ذكر

في باب الزينة وافركه وتبلهُ بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب وضع في مقلاة ٣٠ جراماً من السمن و٣٠ من الطحين وقبصة من الملح وحرك ٣ دقائق وضع الاسباناخ بالمقلاة وحرك ٥ دقايق والنار قوية واحذر لئلا يلتصق وسق بدسيلتر من المرقة وحرك دقيقتين واضف دسيلترين اخرين من المرقة واطبخ وانت تحرك ٥ دقايق واخرج من النار واضف ٣٠ جراماً من السمن وحرك جيداً كي يمتزج السمن وصف على قصعة مزينة بقطع الخبز المحضرة على ما ياتي . خذ لب الخبز واقطعهُ مثلث الزوايا وذوب في مقلاة ٢٠ جراماً من السمن واقشط عنهُ الزفرة متى ذاب والق فيهِ قطع الخبز حتى تحمر من كل جهة وصفِ وصف حول قصعة الاسباناخ وقدم

وقس عليهِ الاسباناخ صيامياً بادلاً المرقة بالحليب والكمية واحدة

الاسباناخ على الطريقة الانكليزية

خذ الاسباناخ ونقهِ واغسلهُ جيداً واسلقهُ بالماء الغالي والملح حتى اذا ذبل صفهِ وضعهُ في الماء البارد واعصره بيديك اخراجاً للماء وافرمهُ ناعماً وضعهُ في مقلاة في السمن والبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب حتى اذا قلي جيداً بالسمن اضف اليهِ نصف ملعقة من الطحين للتعقيد واقلهِ دقيقة على النار وصفه على القصعة وضع في وسطهِ قطعة كبيرة من الزبدة الطرية

الاسباناخ بالكريما

خذ الاسباناخ وحضره على ما تقدم وضع بدلاً من البهار والملح شيئاً من السكر واضف نصف ملعقة طحين وسقِ بالكريما او بالحليب وعقده بقطعة زبدة طرية قبل ان تقدمهُ وزينهُ بالبسكوت المقطع قطعاً مثلثة الزوايا

الهندبا فطارية وصيامية

خذ قلوب الهندبا وحضرها وافرمها على ما ذكر في باب الزينة وضعها في طنجرة في ٢٠ جراماً من السمن و١٥ من الطحين واغلِ دقيقتين واضف الهندبا

وحرك ٥ دقائق وسق بنحو ٦ دسيلترات من زوم اللحم المحضر او المرقة واطبخ ٣٠ دقيقة وانت تحرك دائمًا بالملعقة واخرج من النار واضف ٣٠ جرامًا من السمن وقدم بقطع الخبز المقلية على ما ذكر في الاسباناخ . واما الصيامية فيكون فيها الحليب بدلاً من زوم اللحم المحضر.

واعلم ان الهندبا تحضر كالاسباناخ فطارية كانت او صيامية وفي كلا الحالين يقتضي ان تتبل بالبهار والملح وقليل من مبروش جوز الطيب

القعبول (القعبارون) بالسلسة البيضاء

خذ كيلو جرامين من القعبول الاسود الطري الورق وغير المفوخر وضع في قصعة ليترين من الماء ونصف دسيلتر من الخل واقطع راسها ورقتها بحيث تنزع عنها القشرة السوداء وكلما قشرت منها شيئًا القهِ بالماء وضع في طنجرة ايكتو من دهن كلا البقر المفروم الناعم وذوبة ولا تدعة تلون واضف ليترين من الماء وقبصتين من الملح وملعقتين من الخل وحرك على النار الى ان تاخذ بالغلي وضع القعبول في الطنجرة وغطها ولكن اترك لها فتحة ودعها تغلي بطيئًا على حافة الموقد ثم صف وقطع القعبول قطعًا طويلة وضعها في طنجرة وسقها بنحو ٥ دسيلترات من السلسة البيضا وقدم

القعبول بسلسة السمن

خذ القعبول ورقق جذوره والقهِ في الما وقليل من الخل وخذ طنجرة واملاها ماء وحل فيها قبصة من الطحين وشيئًا من الملح والخل حتى اذا غلي الماء التي فيهِ الجذور ولا تحشرها ودعها تنطبخ نحو ساعة وصفها وقدمها بسلسة سمراء او ناشفة كالهليون او بسلسة لوحدها

القعبول مقليًا

خذ من القعبول كمية تراها وحضرها واطبخها على ما تقدم وصفها وقطعها بطولها وصفها في القصعة واصنع نصف ليتر من عجين القلي واحمِ في مقلاة قلية

وزنها كيلو واغمس الجذور في العجينة واقلها ومتى جفت واحمرت صفها على خامة وضعها على قصعة مزينة بخامة واضف البقدونس المقلي وقدم

الخيار بالبوليت

خذ الخيار واقطعهُ اربعا وارفع قشرتهُ ومافي داخلهِ من البزر واقطع كل قطعة مما ذكر قطعًا صغيرة تضعها في طنجرة وتضيف اليها ليترين من الماء و ٣٠ جرامًا من السمن وقبصتين من الملح ودعها على نار هادية الى ان تنضج وصفها على خامة وخذ ٥ دسيلترات من سلسة البوليت وامزج بها الخيار وقدم

الخيار بالكريما

خذ الخيار واقشره واقطعهُ قطعتين والكبير منهُ اربع قطع وقطع القطع المذكورة قطعًا بيضاوية الشكل والقها في الماء الغالي والملح واطبخها حتى تنضج ثم صفها جيدًا واطبخها بطيئًا في سلسة الكريما السميكة قليلاً

وقس على ذلك الخيار بالاسبانيولية والالمانية والمتردوتل والبشامل اذ تضعهُ في كل من هذه السلسات

الخيار على الطريقة الانكليزية

خذ الخيار واقشره وفرغهُ واقطعهُ اربعًا طولاً وكل ربع منهُ قطعتين عرضًا واقل هذه القطع بالسمن بعد ان ترشها بالطحين كالسمك للقلي ثم اطبخها ٢٠ دقيقة في مرقة واخرجها وسمك السلسة بقطعة من السمن وملعقة طحين هذا ولا تبخل بالملح والبهار والخل على هذه السلسة وصبها غالية على الخيار حال تقديمها

الخيار محشوًا

خذ الخيار واقشره واقطعهُ قطعتين وفرغ ما في داخلهِ بقبضة الملعقة واحشهِ بحشوة مقلية (او بحشوة كوديفو) ورش عليهِ مسحوق الخبز وقلهِ في طنجرة ومعهُ قليل من السمن وقليل من المرقة حتى اذا نضج صفهِ وضع عليهِ السلسة الاسبانيولية . ولك ان لا ترش عليهِ مسحوق الخبز ولكن يقتضي اذ ذاك ان

تجمده وتصفه

الخيار سلطة

خذ الخيار واقشره وفرغ ما في داخله وقطعه قطعًا صغيرة حلقًا وتبله بالملح الناعم ودعه في هذا النقيع ساعتين حتى يصفي الماء منه وصفه ونشفه على خامة وتبله بالبهار والزيت والخل وقليل من الفلفل الاحمر وقدمه مع لحم البقر بهيئة كرنيشون

الكرفس بزوم اللحم المحضر

لاخذ من الكرفس ما لا يكون يابسًا ولا معضونًا وقطعه بطول ١٠ استيمترات وارفع عروقه الخضراء والقاسية واقطع جذوره قطعًا حادة الراس واقشر قشرته بغلظ نصف سنتيمتر واغسله وذبله بالماء الغالي ١٠ دقائق وبرده بالماء البارد وارفع اوراقه ونظف عروقه من الداخل بدون ان تفصلها من اصله واغسله مرارًا وصفه واربطه حزمًا وضعه في طنجرة ومعه ٣ دسيلترات من المرقة و ٣ من الماء و ١ من الدهن المفقس المقشوط من المرقة وباقة مزينة و ٥٠ جرامًا من البصل و ٥٠ جرامًا من الجزر وقبصة من الملح و ١ من البهار وغطه بطلحية ورق وغط الطنجرة بغطاها واطبخ على نار هادية ساعتين ومتى تحققت النضج صف ونشف في خامة وصف على قصعة فتضع اولاً ٣ ثم ٢ والاخير فوقها وسقه بسلسة برنسس على الطرز الاتي . ضع في طنجرة ٣٠ جرامًا من السمن و ٣٠ من الطحين واطبخ ٣ دقائق على النار وانت تحرك واضف ٦ دسيلترات من الزوم المحضر وخثر وانت تحرك حتى يتبقى ٤ دسيلترات وصف بالمصفاة وضع السلسة وقدم

الخرشوف (هو القرنين او الحلاح)

خذ الخرشوف (هو نبات يحاكي الارضي شوكة) وقطعه قطعًا متعادلة وذبله بالماء الغالي ونشفه حينًا بعد حين كي تحقق هل يسهل فصل القشرة عنه

واخرجهُ من الطنجرة وتمم قشره والقهِ بالماء البارد كي نعرقهُ ثانيةً وصفهِ جيداً وضعهُ في طنجرة وملعقة طحين وملح وشحم بقر او قطعة سمن ومن الماء كمية وافرة تغمره واطبخهُ على نار هادية ٣ ارباع الساعة وصف وضعهُ في مرقة مختارة ودعه ينطبخ حتى ينضج تماماً وصفهُ على قصعة وخثر المرقة وصبها عليهِ

ويحضر ايضاً بالمخملية وبشامل والاسبانيولية ويسخن اذ ذاك بالسلسة التي يطبخ فيها وقس عليهِ الكرفس والفرق بينهما ان الكرفس لا يتطلب تقشيراً

الخس بزوم اللحم المحضر

خذ من الخس افضلهُ وارفع اوراقهُ القاسية وقشرتهُ الصفراء واغسلهُ وذبلهُ بالماء الغالي ١٠ دقائق ثم برده بالماء البارد واكبس عليهِ حتى تصفى الماء منهُ تماماً وشق كل خسة شطرين وتبل بالملح الكافي واربط كل قطعتين معاً وصفها في طنجرة وغمرها بالمرقة واضف دسيلترين من الدهن المفقس المقشوط عن المرقة وباقة مزينة وبصلة مشكوك فيها كبشان من القرنفل وغط بطلحية ورق واطبخ ساعتين على نار هادية فاذا نضجت صفها على خامة وفكها من الخيط واقل كل قطعة وارفع نصف الارومة واطوِ الاوراق بحيث يتكون عنها مربع من ٦ سنتيمتر على ٤٠ وصفها اكليلاً على القصعة وسقّ بنحو ٨ دسيلترات من زوم اللحم المحضر بعد ان تخثر وتبقى منهُ ٤ دسيلترات

ويقدم هذا الجنس بقطع الخبز المقلي بالسمن فضع قطعة بين كل خسة

غيرها

خذ الخس واغسلهُ مراراً وذبلهُ بضعة دقائق في الماء الغالي وغطهِ بالماء البارد ثم صفهِ واعصره واحدة واحدة لاخراج الماء منهُ ورش في داخلهِ قليلا من الملح واربطهُ محكماً كيلا ينفصل اثناء الطبخ وصفهُ قريباً من بعضهِ البعض في طنجرة قد وضعت فيها شراحي مملح الخنزير واضف اليهِ جزرة وبصلة وباقة

مزينة وغطهِ بشراحي المملح وورقة مدهونة بالسمن وسقهِ بالماء الساخن او بالمرقة واطبخهُ ساعتين على نارين ومتى نضج صفهِ وعرقهُ بالسكين وضعهُ على قصعة وغمرهُ بالزوم المحضر او بالسلسة الاسبانيولية المختثرة

الخس بالكريما

حضر الخس على ما ذكر ثم اصنع روبة بيضا تسقيها بمرقة الخس المذكور والحليب من كل النصف حتى اذا خثرت هذه الروبة عقدها بصفارين من البيض وصب على الخس

الخس المحشو

خذ الخس وذبلهُ وصفهِ وابعد الاوراق اخراجاً لما في داخلها واجعل مكانهُ حشوة كبيبات سميكة واربط الخس بخيط واطبخهُ في طنجرة ومعهُ شراحي المملح وباقة مزينة ومرقة او مرقة مختثرة فاذا نضج صفهِ وتكون سلستهُ من زوم طبخهِ بعد ان تختثر هذا الزوم قليلاً وتصفيهُ بمنخل حرير

الجزر

خذ ٨٠٠ جرام من الجزر وذبلهُ ٥ دقائق بالماء الغاي ثم برده بالماء البارد واقشره بخرقة واقطع ما كان اخضر في راسهِ وشيئاً من اصلهِ وقطعهُ حلقاً وضعهُ في طنجرة واضف اليهِ نصف دسيلتر من الماء و٣٠ جراماً من السمن وقبصة من الملح و٥ جرامات سكر وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٣٠ دقيقة على نار هادئة وشل الجزر حيناً بعد حين ليكون النضج متساوياً وعقد بصفاري بيض ونصف دسيلتر من الكريما و٢٥ جراماً من السمن (راجع عقيدة البيض) ونصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

الجزر بالكريما

خذ الجزر ورققهُ وذبلهُ بالماء الغالي وقطعهُ على ما تشاء حلقاً او قضباناً او شراحي بالهيئة التي تراها وقلهِ بالسمن والملح والبهار وسق بالحليب وقليل

من الكريما حتى اذا نضج عقد بصفار البيض واضف اليهِ شيئًا من البقدونس المفروم وقطعًا من الزبدة الطرية وقبصة من السكر

الجزر فطاريًا

حضر الجزر على ما ذكر وسقهِ بالمرقة بدلاً من الحليب

اللفت بالسكر

خذ اللفت واقشره واغسلهُ وصفهِ وذبلهُ ٥ دقائق بالماء الغالي ثم صفهِ وضعهُ في مقلاة فيها ١٥ جرامًا من السمن واقلِ بها اللفت حتى يحمر ثم صفهِ ثانية وضعهُ فيها مقلاة في ٦ دسيلترات من زوم اللحم المحضر و٥ جرامات سكر واطبخ على نار هادية ومتى نضج ارفعهُ وضعهُ في قصعة وسقهِ بمرقتهِ

اللفت

خذ اللفت وقطعهُ بهيئة راس الثوم والاجاص او ذبلهُ بالماء الغالي نزعًا لحرافتهِ واقلهِ بالسمن ورش عليهِ ملعقة طحين وسقه بالمرقة ومتى نضج عقده بعقيدة صفار البيض المحلول في الكريما واضف قطعًا من الزبدة تذوب شيئًا فشيئًا ثم اضف قبصة من السكر ذلك بدلاً من الطحين ان تقدمهُ بالمخملية ويحضر اللفت ايضًا بالخردلية بان تضيف اليهِ لدى التقديم سلطة من الخردلية

اللفت مجلدًا

خذ اللفت وقطعهُ بهيئة راس الثوم وذبلهُ بالماء الغالي وضع في طنجرة ملعقة سكر ناعم وقطعة زبدة قدر نصف بيضة وقليلاً من الماء لاجل تذويب السكر وحركهُ على النار حتى يحمر ثم ضع اللفت واقلهِ حتى يحمر ثم اضف اليهِ ملعقة اسبانيولية او ملعقة زوم لحم محضر او مرقة ولدى عدم وجود الاسبانيولية رش عليهِ الطحين وسقهِ بزوم اللحم جيدًا ومتى نضج صفهِ

ولك ان تزين باللفت المحضر على هذه الصورة الخروف المشوي والبط والحمام الخ

عصير اللفت

خذ اللفت الجيد وقطعهُ وذبلهُ بالماء الغالي وضعهُ في طنجرة ومعهُ قطعة من الزبدة وكمية كافية من المرقة تغمره فاذا نضج صفهِ بمنخل شعر وضع هذا العصير في طنجرة واحفظهُ ساخنًا واضف اليهِ اولا قليلا من السكر ثم ملعقة من الخملية ولدى عدم وجودها عقد بصفار البيض وقطع من الزبدة الطرية ويستعمل هذا العصير ايضًا زينة تحت كستلاتة الغنم ومع جميع اشكال الاطعمة

الفول بالبوليت

خذ ليترًا واحدًا من الفول واخرج القشرة الصغيرة التي على راسهِ واغسلهُ وذبلهُ في ٣ ليترات ماء وقبصة ملح ومتى نضج ضعهُ في طنجرة ومعهُ ٥ جرامات من السمن واضف ١٥ جرامًا من الطحين وحرك ٣ دقائق على النار ثم عقد بصفاري بيض ونصف دسيلتر كريما و١٥ جرامًا من السمن و٤ جرامات سكر وضع الفول بالسلسة ومعهُ ملعقة صغيرة من الصعتر المفروم وامزج وقدم

غيرها

يوكل الفول اخضر ويخنا واذا كان صغيرًا يقطع راسهُ ويسلق على ما هو واذا كان كبيرًا ينقى من قشره واسلقهُ بالملح كاللوبيا الخضراء وضعهُ في طنجرة ومعهُ قليل من السمن وقبصة طحين وقليل من الصعتر مفرومًا والبهار والملح والمرقة وضعهُ على النار فاذا غلي عقده بنحو ثلاثة صفارات بيض محلولة في الكريما

الحميضية

خذ الحميض ونقهِ واغسلهُ واسلقهُ بالماء الغالي وصفهِ على منخل وافرمهُ وحضره كالاسباناخ فاذا كان فطاريًا حضره بدهن الطائر وزوم الفخذ او سلسات اخرى وسواء كان فطاريًا او صياميًا تبلهُ بالملح والبهار

البصل مجمدًا او مجلدًا

ان البصل مجلدًا كان او محشوًا او عصارة يستعمل زينة لقطعة لحم او فخذ مشوي او كستلاتة

خذ من البصل ١٢ متعادلة الحجم واقطع شيئًا من راسها واخرها وضع في طنجرة شيئًا من السمن وضع فيهِ البصل من جهة راسهِ واضف ملعقة سكر ناعم وقدح خمر ابيض او مرقة واطبخ بحيث يصير مجلدًا وقلهِ حتى يجمد من كل جهاتهِ وصفهُ على قصعة وضع في مرقتهِ ملعقة من الاسبانيولية وعند عدم وجودها نصف ملعقة طحين محلول بقليل من المرقة ولا تدعها تغلي وصب هذه السلسة على البصل

البصل محشوٌّ

حضره واطبخهُ على ما ذكر ولكن يقتضي ان تاخذ من كبيره وانقره بمنقرة واحشه بحشوة كوديفو او بحشوة مطبوخة (راجع كوديفو وحشوة مطبوخة)

عصير البصل

خذ نحو ٢٠ بصلة واقطع اطرافها ونقها وقطعها قطعًا واقلها بالسمن والملح والبهار فاذا احمرت سقها بزوم اللحم المحضر او بمرقة ونصف قدح خمر ابيض وخثرها وصفها بمنخل خاوية وهذا العصير يستعمل زينة

الشمندر بالفرن

خذ من خيار الشمندر وضعهُ بالفرن بعد نهايـــة الخبز واطبخهُ نحو سبع ساعات تلك طريقة مفضلة على سلقهِ بالماء فتصير منهُ سلطة فاخرة اذا قطعتهُ وتبلتهُ كسائر انواع السلطة وان تضيف اليهِ حشائش ناعمة و بصلة مسلوقة بالما ومقطعة حلاقي

الشهندر مقليًا

خذ بصلة وراس ثوم وافرمها ناعماً واقلها بالسمن وضع فوقها الشمندر قطعًا وحرقصة لحظة ورش عليهِ قليلاً من الطحين واضف ملعقة خل وملحًا وبهارًا وقليلاً من البقدونس المفروم واغل ١٠ دقائق وقدم

يخنا الزيتون

ضع في طنجرة قطعة من الزبدة الطرية وذوبها واقل فيها بقدونسًا وسيبولاً مفرومًا ناعمًا ثم اضف شيئًا من زيتون تكون قد عريتهُ من النوى وابقيتهُ على هيئتهِ الاصلية وسقهِ بزوم اللحم المحضر او بالمرقة المختثرة والخمر الابيض ودعه ينطبخ على نار هادئة حتى ينضج

الكماية بالخامة

خذ الكماة واغسلها بالماء ثلاثًا واخرج بالسكين ما تخلل قشرها من التراب ونظفها جيدًا وضعها في طنجرة فيها قليل من دهن الخنزير او مبروش شحمهِ والخمر الابيض وورقة غار وملح ولا تدع المرقة تغمرها وشلها حينًا بعد حين ثم غط الطنجرة واطبخ ٢٠ دقيقة وصفها وتحتها خامة مطواة

يخنا الكماية

حضر الكماية وحضرها على ما ذكر واجعلها يخنا بالاسبانيولية او الالمانية غير انهُ متى نضجت اقشرها خفيفًا وقطعها حلقًا سميكة قليلاً واضف الى الصلصة كمية من عصير الليمون وقطعًا من الخبز مقلية بالسمن مقطعة على هيئة قطع الكماية

وعلى هذه الطريقة تحضر الكماية المعدة لزينة الجلاتين والفطائر فيقتضي ان تقشرها خفيفًا وتفرمها وتسحق قشرها ناعمًا وتضيفهُ الى الحشوة ولكن اذا استعملت لزينة قطعة من اللحم كبيرة فلا تقشرها البتة

الكماية على الملال

خذ الكماية ونظفها وتبلها خفيفاً بالملح والبهار وقبصة صعتر وغار مفرومين ناعمين وكفنها بشرحية مملح الخنزير ثم باربع اوراق موضوعة فوق بعضها البعض حتى تحفظ الكماية تابلتها واغمس كلاً من الاوراق المذكورة بالماء البارد وضعها تحت الملال كانك تشوي بطاطة او كستنـــا ودعها تشوى ساعة ثم ارفع الاوراق الاولى وقدمها بكفنها الاخير ويقتضى ان يكون هذا نظيفاً ولم تمسهُ النار

مخلوطة الخضرة

ان مخلوطة الخضرة من الاشكال الخضرة واشهاها منظرًا

خذ من الجزر ١٠٠ جرام وقطعها قطعاً مربعة و ٤٠ جراماً من اللفت مقطعاً كذلك و ١٠٠ جرام من الهليون الطرف الاخضر مقطعاً كالهليون للبزيلا و ١٠٠ جرام من البزيلا و ١٠٠ جرام لوبيا خضرا مقطعة مربعة كاللفت والجزر واسلق هذه الخضر كلاً لوحدها في ليتر من الماء و ٤ جرامات من الملح ومتى نضجت صفها على خامة واصنع في طنجرة سلسة ٣٠ جراماً من السمن و ١٠ من الطحين وسقها بدسيلترين من المرقة واضف من الملح قبصتين والسكر ٢ واطبخ ١٠ دقائق ثم عقد بصفاري بيض ودسيلتركريما وضع الخضرة كلها في الطنجرة وامزجها بالسلسة واحذر من ان تهرسها وقدم

سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتحضير مخلوطة الخضرة ودع الخضرة تبرد ثم ضعْ في قعر القصعة اللوبيا الخضرا كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً كل صنف لوحده كباقات مشكلة على ما ياتي . باقة جزر . باقة بزيلا . باقة لفت . باقة هليون ثم باقة جزر . باقة بزيلا . باقة لفت . باقة هليون وما زاد من البزيلا والهليون ضعهُ في الوسط وفوقهُ ملعقة من رافيكوت المفروم وقدم الهُ الزيت والخل

الباب الخامس عشر

في البيض

البيض النمرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من الماء واغلِ حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغطِ الطنجرة بغطاها فانما دقيقة واحدة على النار كافية ثم اخرج الطنجرة و بعد ٥ دقائق نشف البيضات وقدمها

غيرها

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي دقيقتين لاغير واخرج الطنجرة من النار وغطها ودع البيضات في داخلها دقيقتين ونشف وقدم علي خامة

غيرها

خذ بيضات وغطسها بالماء الغالي واخرج الطنجرة من النار وغطها ودع البيضات فيها ٥ دقايق

غيرها

خذ بيضات وضعها في طنجرة بالماء البارد وغطها وضعها علي النار فاذا اخذت بالغليان اخرج البيض من داخلها

البيض المسلوق رخوًا

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضعها بالماء البارد تسهيلاً لتقشيرها ومتى قشرتها ضعها في الما الفاتر كي تستمر ساخنة وقدمها اما بزوم اللحم واما بالسلسة البيضا او سلسة البنادورى او سلسة رافيكوت او بعصير تختارهُ

البيض مقلياً بالصحن

ضع في صحن وضع على النار ٢٥ جراماً من السمن ونصف قبصة ملح وقبصة بهار واقشر ٦ بيضات طرية ورش فوقها نصف قبصة ملح وقبصتي بهار واقل على نار هاديه وغطها بغطا من حديد فوقة النار واقل ٤ دقايق ومتى جمد الزلال قدم

البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرها في صحن ورش عليها قبصة ملح و٢ قبصات بهار وضع في مقلاة للعجة ايكتو من السمن ودعه على النار حتى يسمر وصب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة واطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردها الى النار نصف دقيقة وصبها في القصعة واغل في المقلاة ملعقتين من الخل وخثرها حتى تصفيا ملعقة واحدة وصبها على البيضات وقدم

البيض بالحشائش الناعمة

ضع في طنجرة ايكتو ١ من السمن واضف ٦ بيضات طرية ونصف دسيلتر من الحليب وقبصة من الملح وقبصة من البهار وضع البيضات على النار واخفقها جيداً ومتى اخذت تجمد اخرج الطنجرة من النار وحرك دقيقتين ثم اضف نصف ملعقة بقدونس مفروم وقدم على قصعة بقطع الخبز المقلية . وقس عليه البيضات بالهليون والكماية والفطر والجنبون وزوم اللحم المحضر واضف هذه الخضرة قبل ان تضع البيضات بالقصعة

البيض بالجبن

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ جراماً من الجبن المبروش وواصل العمل على ما ذكر وقدم

غيرها

خذ البيضات وزِنها وزن قطعة من الجبن تعادل ثلث البيضات وزنًا وقطعة من السمن تعادل سدس البيضات وزنًا واكسر البيضات في مقلاة وضع فيها الجبن المبروش والسمن وقليلاً من البهار وضع المقلاة على النار وعالج ذلك على ما عالجت البيضاب بالحشائش الناعمة

البيض المقلي

ضع في مقلاة قلية كافية لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذ الزيت في الغلي اكسر البيضات في صحن وحول المقلاة الى نحو قبضتها وصب البيضة في القلية واقلها على نفسها بملعقة خشب اي اقلب الزلال على الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيرًا وهكذا عالج كل بيضة لوحدها وكلما اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها ساخنة ثم صفها اكليلاً على قصعة وقدم . ولك ان تغطيها بالسلسة البهارية او سلسة البنادورى او الطايانبة السمرا . ويستعمل البيض المقلي زينة وخصوصًا للدجاج المحمر

البيض باللون البرتقالي

خذ ١٢ بيضة مسلوقة وافصل بياضها من صفارها وافرم البياض قطعًا وكذلك نصف الصفار وخذ من سلسة بشامل وسقها بالكريما او بالحليب وحتى تكون سلسة سميكة نوعًا ضع فيها ما فرمتهُ من البيض والصفار ثم صف بمنخل فوق ذلك كلهِ ما تبقى من الصفار وسقهِ بالسمن الساخن المقفس واضف قبصة ملح وضع الطنجرة بالفرن وفوقها نار ويقتضي ان يجف الصفار ولا يحمر

البيض بالكريما

خذ البيض المسلوق واقطعهُ قسمين وضعهُ في سلسة الكريما

البيض محشواً

خذ ١٢ بيضة مسلوقة واقطع الثلث من طولها واخرج الصفار ولا تمس البياض وضع الصفار في هاون واضف اليهِ ثلاثة صفارات من البيض النيء وانشايات مفرومة وطرخونًا وسيبولاً مفرومين وقليلاً من لب الخبز والبهار واسحق ذلك كلهُ في الهاون واحش بهذه الحشوة بياض البيضات وسد البيضة بما قد قطعتهُ منها وهو نحو ثلثها طولاً وضع ما تبقى من الحشوة في قعر طنجرة وضع فيهِ البيضات وسقها بالسمن المقفس واطبخ ساعة بالفرن او بين نارين

البيض محمراً

خذ صحنًا يوضع على النار وذوب فيهِ سمنًا تمزجهُ بمسحوق الخبز وصفارات بيض وقليل من البقدونس والسيبول المفرومين ناعماً والملح والبهار وحمر على نار هادية واكسر فوق هذه الطبخة بيضات تتبلها بالملح والبهار ودعها تطبخ برفق وامرر فوقها مرّا خفيفًا صفيحة محماة وقدمها ساخنة ويكون صفار البيض رخواً جداً

البيض بالحليب

خذ ٦ بيضات وحل صفارها وزلالها بليتر من الحليب المحلى بقليل من السكر واضف شيئًا من ماء الزهر. وصف بالمصفاة في قصعة وجمدها بحمام ماريا بين نارين نحو ربع ساعة او بالفرن وكذلك يحضر البيض بالقهوة او بالشكولاتة

البيض مخفوقًا بالسكر والحليب

خذ نصف ليتر من الحليب واغلهِ وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيدًا واضف اليهِ ملعقتين من السكر الناعم وامزج خفيفًا وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة الليمون الحامض او بخروب امركا . وخذ البيض المخفوق والقهِ ملعقة ملعقة في الحليب المغلي وقلبهُ واسلقهُ حتى ينضج من الجهتين وارفعهُ ودعهُ يجف على مصفاة وفي تلك الاثنا

خذ ما عندك من صفار البيض وحلهُ في ما تبقى من الحليب واضف السكر اذا اقتضى وحل جيدًا وضع هذه الكريما على النار وحرك ورش بملعقة خشب ومتى سمكت اخرجها من النار ولا تدعها تغلي بعد وصفها بالمنخل وصبها على البيضات بعد صنعها بهيئة اهرام . ولك ان تقدم هذا الشكل ساخنًا بالبرتقال وبالليمون الحامض والقهوة وخروب امريكا والعنبري

البيض المقلي بسلسة البنادوري

خذ مقلاة وضع فيها ٣ ملاعق زيت واحنها الى الامام ليتجمع الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حمي الزيت اكسر بيضة طرية وتبل بقبضة ملح وبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيهِ واقلب وصف حالاً وبمثل ذلك عالج جميع ما عندك من البيض فانما البيضات المقلية يقتضي ان تقلى كل واحدة منها لوحدها ويقتضي ان يكون الصفار مائعًا في البيض المقلي الملقى بالماء الغالي ورش عليهِ من الملح قبضة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٣ دسيلترات من سلسة البنادورى

البيض الملقى بالماء الغالي بالزوم المحضر او بالحميض او بالهندبا

خذ طنجرة وضع فيها ماء وقبضة من الملح ونصف دسيلتر من الخل حتى اذا غلي الماء اكسر فيهِ ٦ بيضات وغطِ الطنجرة بغطاها وبعد دقيقتين اخرجها من النار فاذا غطى البياض الصفار بطبقة جامدة تكون البيضة قد نضجت وخذ قصعة فيها ليتر ونصف من الماء الفاتر وارفع بملعقة مثقوبة كلاًّ من البيضات وابقها بالماء الفاتر المذكور واتركها ١٠ دقائق وصف ثم قطع من البياض ما كان خارجًا حتى يكون للبيضة الهيئة البيضاوية وضعها في القصعة وقدمها بنحو ٦ دسيلترات من زوم اللحم المحضر المختثر ورش كل بيضة بقبضة من القرنفل ومثل ذلك يقدم البيض بالهندبا والحميض والخرشوف او الفطر او المليون وكل عصير صياميًا كان او فطاريًا

البيض المسلوق بالحميض

خذ الماء واغلهِ وضع فيهِ ٦ بيضات وغطا الطنجرة ودعها تغلي ١٠ دقائق ولا تزد على ذلك لكي لا يسود الصفار و ينفصل عن البياض واذا نضج البيض بردهُ واقشره وضعهُ بالماء وصفهِ ونشفهُ واقطع كل بيضة قطعتين طولاً وضع في القصعة ٦ دسيلترات من الحميض محضرة على ماذكر في باب الزينة وصف قطع البيض على الحميض

البيض بالبصل (مفركة البصل)

خذ ٢٠٠ جرامًا من البصل المنقى واقطع كل بصلة قطعتين وانزع طرفيها ثم قطع ما تبقى شراحي وذبل ٥ دقائق بالماء الغالي وصف وضع في طنجرة ٤٠ جرامًا من السمن واضف البصل وحرك على النار بملعقة حتى يحمر واضف ٢٥ جرامًا من الطحين و٦ دسيلترات من المرقة وقبصة من الملح ومن البهار وحرك على نار هادية ٣٠ دقيقة

وخذ ٦ بيضات مسلوقة تكون قد قشرتها وغسلتها وقطعها قطعًا واخلطها بالبصل وتحقق التابلة وقدم

غيرها

حضر البصل على ما تقدم واقلهِ بالسمن واضف اليهِ ملعقة طحين وسقهِ بالحليب او بالمرقة ومتى احمر البصل وذاب السمن خذ من البيض المسلوق بياضهُ وقطعهُ قطعًا وضعها في عصير البصل المذكور ولا تدعها تقلى وصفها وضع صفار البيض فوقها

العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبصات ملح و٢ من البهار ونصف ملعقة بقدونس مفروم واخفق بشوكة خفقًا للبياض وامزجهُ جيدًا بالصفار وضع في المقلاة والنار قوية ٩٠ جرامًا من السمن وحرك حتى يذوب

ولا يجمر ومتى حمي صب فوقهُ البيض وحرك بالشوكة لينضج نضجاً متساوياً ومتى اخذ يجمد هز المقلاة واطوِ حافتي العجة على بعضها كي تاخذ هيئة بيضاوية وارفعها خفيفاً فوق النار حتى تتلوّن ثم ردها حتى تحمر ثم صبها في القصعة

تنبيه . اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق والتابلة والنضج وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة ونتوقف صلاحيتها على ثلاثة اولاً . ان لا يزيد بيضها على ١٢ واذا كان عدد المدعوين كثيراً اصنع بدلاً من العجة الواحدة اثنين . وثلاثاً . ثانياً للعجة مقلاة خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً . لا تخفق البيض طويلاً فاذا زدت في الخفق عكست البيضات فلا تكون العجة حسنة الطعم ولا حسنة اللون

العجة بملح الخنزير

خذ من المملح الصغير ايكتو ١ وذبلهُ في الماء الغالي ٥ دقائق ثم برده ونشفهُ واخرج جلدتهُ وقطعهُ قطعاً صغيرة نضعها في مقلاة في ١٥ جراماً من السمن واقلها حتى تحمر وضعها في ٦ بيضات مخفوقة على ما ذكر في العجة بالحشائش الناعمة واضف قبصة من الملح ومن البهار وضع المملح في البيضات المخفوقة الموجودة في القصعة واختم العمل كالعجة بالحشائش الناعمة

العجة بالجنبون

خذ ايكتو من الجنبون الهبر المسلوق وقطعهُ قطعاً مربعةً واضف الجنبون الى البيض المخفوق ومعهُ قبصة من الملح و ٢ من البهار واصنع العجة على ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة

العجة بالفطر

خذ قدراً من الفطر المقلي على ما ذكر في باب الزينة وحضر العجة على ما تقدم في عجة الحشائش الناعمة

العجة بكلى الخروف

خذ ٢ من كلى الخروف وحرقصها على ما ذكر في باب الكلى المحرقصة وضع الكلى في الوسط

العجة بالحميضة

خذ دسيلترين من الحميضة المحضرة والمتبلة على ما في الزينة وضع الحميضة في وسط العجة وقدم

العجة بالجبن

خذ من الجبن ٣٠ جرامًا وقطعها قطعًا من سنتيمتر مربع وحضر العجة على ما ذكر في عجة الحشائش الناعمة بدون بقدونس وتبل بقبصة من الملح و ٢ من البهار واضف الى البيض المخفوق ٣٠ جرامًا من الجبن المبروش وضع في المقلاة واصنع العجة وقبل ان تطويها على نفسها رش في داخلها ما تبقى من الجبن واطو الحافتين وقدم

العجة على الطريقة البستانية

خذ ٢ سيبولات وافرم الابيض منها فرمًا ناعمًا وقبصة من الكزبرة والطرخون وقليل من الثوم والجرجير واضف ذلك كله الى العجة التي حضرتها واختم العمل كعجة الحشائش الناعمة

العجة بالحميض والاسباناخ والبنادورى الخ

ان العجة بالحميضة والاسباناخ والبنادورى وعصير الطائر او الصيد حكمها حكم عجة الجنبون على انه قبل ان تطوي حوافيها ضع في داخلها ملعقة من العصير او الخضرة وسمها اذ ذاك باسم ذلك العصير وهذه الخضرة

العجة بالكماية

حضر هذه العجة على ما ذكر من الطرق المتقدمة وقبل ان تطوي حوافيها

ضع في داخلها قليلاً من بخنا الكماية المقطعة قطعاً صغيرة والمعقدة با لاسبانيولية المختارة واطو بحيث تكفن الكماية وصف على قصعة واضف زينة قطعاً من الكماية في الاسبانيولية . وقس عليهِ عجة الفطر

العجة با لطون

خذ حليب (هلام) شبوطتين وذبلهُ بالماء الغالي والح ٥ دقائق وخذ من الطون الطري والمنقوع حديثاً قدر بيضـــة وافرمهُ مع الحليب واضف اليهِ اشا لوتة واحدة مفرومة ناعمة وضع ذلك كلهُ في مقلاة في قطعة من الزبدة حتى اذا ذابت الق في المقلاة ١٢ بيضة مخفوقة وعالج على ما تقدم وصف العجة على قصعة ساخنة وقدم بالمتردوتل المضاف اليها عصير ليمونة حامضة

العجة بالسكر

خذ البيضات واكسرها واخفقها واضف اليها السكر الناعم لكل ٢ بيضات ملعقة وقطعاً من الزبدة واخفق ايضاً حتى برغي البيض قليلاً وعالج على ما تقدم الا انهُ يقتضي ان تكون النار هادية لان السكر يحرق العجة اذا كانت النار قوية ومتى قلبت العجة على القصعة رش عليها السكر واحم راس شيش حديد ونقش العجة نقشاً مثلث الزوايا

عجة بالمربى

حضرها كتحضير العجة با لسكر ومتى قلبت المقلاة الى الجهة المقابلة قبضتها ضع في داخل العجة ملعقتين من المربى الذي تختاره كمربى الخوخ والاجاص والمشمش والعليق الخ وابرم العجة واقلبها على القصعة وجلدها كالعجة بالسكر

العجة بالرم

حضرها اولاً كالعجة بالسكر مضيفاً الى البيضات وانت تخفقها قدحين من الرم فاذا نضجت العجة صبها على قصعة ساخنة كثيراً ورش عليها السكر وسقها بنحو ٣ اقداح رم وقدم

العجة منتفخة

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وامزج بالصفار ٤ ملاعق سكر ناعم ونصف قشرة ليمونة حامضة مفرومة ناعمة ولك ان تاخذ بدلاً من الليمون ٦٠ جرامًا من سكر خروب اميركا و٣ او ٤ معكرونات واخفق واصنع عجينة كعجين البقسماط واخفق زلال البيض وامزجهُ بالصفار خفيفًا ولا تكسرهُ كثيرًا وخذ قصعة توضع على النار وضع في قعرها السمن وصب فيها العجة بهيئة حجر ورش عليها السكر واطبخها بالفرن او على الملال الاحمر فيكفيها ٨ دقائق طبخًا وعلى كل فمتى رايت العجة قد انتفخت واحمرت قدمها في الحال

الفصل السادس عشر

في العجائن

المعكرونة بالايطليانية فطارية او صيامية

ضع في طنجرة ليترًا ونصفًا من الماء وخذ ٣٠٠ جرام من المعكرونة الفاخرة واسلقها وتبلها بقبصة من الملح و٢ من البهار واطبخ برفق ٢٠ دقيقة وصفها بالمصفاة واحذر من ان يبقى شيءٌ من الماء وامسح الطنجرة ورجع المعكرونة ومعها دسيلتران من المرقة

واطبخ على نار لينة حتى تشرب المرقة تمامًا وابرش ١٠٠ جرام من الجبن وضع نصفها في الطنجرة وامزج وانت تحرك الطنجرة وتشلي حتى اذا مزجت النصف الاول اضف الثانى ومعهُ ٣٠ جرامًا من السمن ولاجل ان تخبط المعكرونة جيدًا يقتضي ان تذوب الجبن جيدًا واذا الجبن مصلت وذلك متى كانت المعكرونة صلبة رجعها الى النار ومعها دسيلتر من المرقة وحركها دقيقة وذق التابلة ولا بد للمعكرونة من ان يكون طعمها ظاهرًا واما المعكرونة الصيامية فتكون بالحليب بدلاً من المرقة والكمية واحدة

المعكرونة محمرة

حضرها على ما حضرت المعكرونة على الطريقة الطليانية وخذ صحنًا من النحاس وضع في قعره طبقة من السمن رقيقة ثم املأه معكرونة وانت تصفها بهيئة قبة بعلو ٦ سنتمترات ورش عليها ٣٠ جرامًا من الجبن المبروش ونصف ملعقة مسحوق الخبز وذوب ١٥ جرامًا من السمن وصبها على المعكرونة وضعها على نار هادية وغط الصحن بصفيحة حديد والنار فوقها قوية فتنضج المعكرونة في ١٠ دقائق وتحمر المعكرونة على الطليانية صيامية ايضًا بتبديل المرقة بالحليب على ما ذكر في المعكرونة على الطليانية

الارز على طريقة مناجر

خذ ايكتو ٢ من الارز واغسله وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي وبرده وصفه على المصفاة وخذ ايكتو ٢ من الصدر الهبر وقطعه قطعًا واقله بالطنجرة بعد ان تكون نظفتها جيدًا ومتى احمر الملح اضف ٦ دسيلترات من المرقة و٥ قبصات بهار واطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحرك الارز بالملعقة كيلا يلتصق واخرجه من النار واضف اليه دسيلترين من سلسة البنادوري وحرك بالملعقة ثم ضع الارز في قصعة وزينه بالمقانق مصفوفة حوله وقدم

كبيبات العجين بالحليب

خذ طنجرة وضع فيها ٥ دسيلترات من الماء و٣٠ جرامًا من السمن وقبصة صغيرة من الملح و٢ من البهار واغلِ واضف ١٥٠ جرامًا من الطحين وامزج بملعقة خشب واضف ٥٠ جرامًا من الجبن المبروش وحرك دقيقة على النار ثم ارفع عن النار واضف ٢ بيضات الواحدة بعد الاخرى وامزج جيدًا وقسم هذه العجينة كتلاً بقدر حبة الزيتون واسلق ٥ دقائق في الحليب الغالي وصف على مصفاة وضع في طنجرة ٣٠ جرامًا من السمن و٤٠ من الطحين وسق بالحليب الذي استعملته لسلق الكتل واطبخ ربع ساعة على النار وانت تحرك وصف

بالمصفاة وضع في قعر طنجرة طبقة من الكتل ورشها بالجبن المبروش وصب طبقة من السلسة واملا الطنجرة طبقة من الكتل وطبقة من الجبن وطبقة من السلسة حتى تمتلي واختم بطبقة من الجبن وحمرها في الفرن وقدم

الضفادع بالجنبون

خذ من الطحين ٢٥٠ جراماً وانخلها بالمنخل واجعل في وسطها جورة تكسر فيها ٢ بيضات واضف ١٥ جراماً من السمن وقبصة من الملح واعجن جيداً حتى تصير عجينة مصقولة تقسمها ٤ اقسام متساوية وترقق كلاً منها بغلظ ميليمترين ورش القطع بالطحين لئلا تلصق في مدها حتى اذا مدت القطع يكون عرضها ٤ سنتيمترات واقطع كل قطعة صفائح من ٤ ميليمترات وارفع القطع وهزها في يديك حتى تنفصل صفائح ومتى قطعت كلها ضع في طنجرة ليتراً من الماء وقبصة من الملح و١ من البهار وضع على النار حتى اذا غلي الماء اضف الصفائح باليد الواحدة وحرك بالاخرى بالملعقة كيلا تجبل وبعد طبخ ٦ دقائق صف الصفائح وبردها ثم صف على المصفاة حتى اذا تصفت جيداً ردها الى الطنجرة ومعها ٣٠ جراماً من السمن و٥ دسيلترات من زوم اللحم المحضر وخثر هذا الزوم حتى يصفي ٢ دسيلترات و٤٠ جراماً من مبروش الجبن وايكتوا من الجنبون المبرا المقطع قطعاً مربعة من سنتيمتر واخلط الصفائح والجنبون بالملعقة واحرص من ان تكسر الصفائح وذق التابلة وقدم وتحمر الصفائح ايضاً كالمعكرونة

الباب السابع عشر

في الاشكال السكرية وانواع السنبوسك والاقراص والفطائر

البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكسر فيها ٤ بيضات تضيف اليها ١٥٠ جرامًا من السكر الناعم و٦ دسيلترات من الحليب ونصف قبصة ملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كلهُ جيدًا بشوكة كخفق العجة ثم صفهِ بالمصفاة وصبهُ في قصعة من الفخار واغلِ ١٥ دسيلترًا من الماء في طنجرة وضع فوق الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفيحة من حديد فوقها طبقة من النار واطبخ ٣٠ دقيقة او اكثر حتى يجمد البيض ثم اخرجه من النار ودعه يبرد واحمِ صفيحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكرًا ناعمًا وجلدها بالصفيحة الحامية تمرها على سطحها مرًا خفيفًا بحيث يذوب السكر ويسمر

البيض بالحليب والليمون الحامض

حضر هذا الشكل كالذي قبلهُ وبدلاً من قشرة البرتقال خذ قشرة الليمون الحامض

البيض بالحليب والقهوة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وضع في ابريق ٥٠ جرامًا من البن المدقوق واغلِ لتري ماء وصبها على القهوة وصف مرتين . وضع ٤ دسيلترات ونصفًا من الحليب لاغير واضف القهوة و٢٠٠ جرامًا من السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب بالبرتقال

البيض بالحليب والشوكولاتة

حضره على ما تقدم من البيض بالقهوة ولكن بدلاً من القهوة خذ ٢٠٠ جرام من الشوكولاتة وحلها بالحليب

التفاح بخبيصة المشمش

خذ من التفاح كيلو ١ و٥٠٠ جرام واقطع كل تفاحة اربعة اقسام وارفع القشرة واللب الذي فيهِ البزر وقطع التفاحات صفائح من نصف سنتيمتر وضع في مقلاة على نار قوية ايكتو ٢ من السمن و١ من السكر الناعم واضف التفاحات واطبخ ربع ساعة وانت تشلي دائمًا حتى تنضج وحضر ٢٤ قطعة من الخبز الافرنجي وقطعها صفائح بطول ٦ سنتيمترات وعرض ٢ وغلظ ٢ واقل هذه القطع بالسمن حتى تحمر من الجهتين وغطِ كل قطعة من ميليمترين من مربي (خبيصة) المشمش وصفها اكليلاً في قصعة الواحدة فوق الاخرى وزين الوسط بمربي التفاح وغطهِ بطبقة من مربي المشمش وضع بالفرن على نار هادية حتى تحمر

غيرها

خذ من التفاح نحو ١٢ تفاحة واقشرها واقطعها اربعًا وارفع لبها وضعها في طنجرة في قليل من السمن والقرفة وقدح ماء وغطِ الطنجرة وضعها على نار هادية واطبخ التفاحات ولا تحركها ومتى ذابت امزجها كي تصنع منها ضربًا من العصير واضف اليها السكر (فلكل ٥٠٠ جرام من التفاح ٢٥٠ من السكر) وخثر وانت تحرك لكي لا يلتصق التفاح بالطنجرة ولا تزل كذلك حتى تتخذ هذه الخبيصة قوامًا وقطع لب الخبز قطعًا رقيقة بعرض اصبعين وطول القالب وزين قعر هذا القالب ودائره بقطع الخبز بعد غمسها بالسمن المذوب وضع في الداخل خبيصة التفاح وبينها طبقات من خبيصة المشمش ليزداد الطعام دسامة ومتى امتلأ القالب غطِ بقطع الخبز وضعهُ نحو عشرين دقيقة اما على ملال النار واما بالفرن على نار هادية حتى تحمر واقلب القالب وقدم

التفاح بخبيصه المشمش على الطريقة الروسية

خذ بقسماطًا وزين بهِ القالب قعرًا ودائرًا وخذ من قطع التفاح التي طبختها وقد بردتها وزين بها القالب في داخل البقسماط واملا وسطهُ من خبيصة

التفاح وطبقة المشمش ممزوجة معاً او من خبيصة المشمش لاغير . ويصنع هذا الشكل بالاجاص والكمثري والمشمش بدلاً من التفاح . ولك ان تملا الخلو الكائن بين البقسماط بالكريما المخفوقة او جبن بافاريا الى غير ذلك من المربيات

عوامات التفاح

خذ ٤ تفاحات كبيرة واصنع منها ٢٤ زنكلة وانقرها اخراجاً للب والبزر واقشرها وقطعها عرضاً وضعها في قصعة ومعها نصف دسيلتر من العرق و٢٠ جراماً من السكر الناعم وامزج التفاحات بالعرق والسكر واحذر من انك تكسرها وقبل ان تقدمها بنصف ساعة صفها على خامة وامسحها جيداً والا فلا تلصق العجينة على التفاحات . وخذ ٨ دسيلترات من عجينة القلي وضع في مقلاة كيلو ١ و ٥٠٠ جرام من الشحم (الدهن) واحم ومتى حميت القلية ضع المقلاة على حافة الموقد واغمس كلاً من قطع التفاح في العجينة والقها بالقلية والنار قوية فاذا جفت العوامات ضعها على خامة ورش السكر على جهتيها وصفها على قصعة مزينة بخامة . واذا تبقي خيوط عجين حولها اقطعها بالمقراض حتى تكون هذه الزلابية او العوامات مدورة الشكل

التفاح المنقوع بخبيصة التفاح والمشمش

خذ التفاح واقشره وانقره بمنقرة وقطعه قطعاً وانقعه نحو اربع ساعات في قصعة بالسكر والقرفة المسحوقين ونصف قدح عرق وعصير ليمونة حامضة ثم صفه وضع في مقلاة مربى التفاح والمشمش ممزوجين معاً وصف قطع التفاح حول المربى المذكور وفوقه بحيث تكون بهيئة قبة وقبل ان تقدم بنصف ساعة ضع المقلاة بالفرن وارقب التفاحات حتى تحمر جيداً

التفاح بالسمن

خذ ٧ تفاحات صحيحة سليمة وانقرها بمنقرة وارفع لبها وبزرها واقشرها

ودعها كاملة وخذ مقلاة من الحديد المبيض وضع في قعرها طبقة من السمن ورش عليها قبصة من مسحوق القرفة وإملأ كل تفاحة من السكر المسحوق وذوب ٤٠ جراماً من السمن ورش على التفاحات هذا السمن المذوب واطبخ با لفرن بين نارين حتى اذا مضى ٣٠ دقيقة تحقق النضج وقدم

التفاح بخبيصة المشمش وزلال البيض والسكر

خذ من التفاح كيلوا وحضره على طريقة التفاح بخبيصة المشمش واضف ملعقتي مربى المشمش وصفها قبة في قصعة واخفق ٢ بيضات حتى اذا جمدت اضف اليها ابكتو من السكر الناعم وغطِ التفاح بزلال البيض بطبقة متعادلة ورش السكر وحمر با لفرن ومتى احمرت التفاحات قدم

التفاحات على الطريقة الانكليزية

خذ ٥ تفاحات جيدة وانزع لبها ولا تشقها ولا تكسرها وضع سكراً ناعماً وملعقتي ماء في قصعة من فضة وضع فيها التفاحات واملأها من السكر الناعم واطبخ با لفرن . وقس عليه طريقة التفاح با لسمن اذ تملأ قلب التفاحات زبدة طرية حين تخرجها من الفرن وطريقة التفاح بالمشمش اذ تملا قلب التفاحات من مربى المشمش

التفاحات با لارز

خذ التفاحات واقشرها وعرقها جيداً وانقرها واغلها بخفيف شيرا (زوم المربيات) السكر وتكون قد حضرت شيئاً من الارز بالحليب المحلى با لسكر وقليلاً من الملح وقشرة ليمونة حامضة ومتى فتح الارز وجمد صبه على قصعة بدون الليمونة الحامضة وصف التفاحات فوقه وضع ذلك كله في الفرن حتى يحمر

عوامات في زلال البيض والسكر

خذ طنجرة وضع فيها ليترين من الماء و ٥٠ جراماً من السمن و١٥ جراماً من السكر حتى اذا اخذت با لغليان اخرجها من النار وضع ١٢٥ جراماً من

الطحين وامزج جيداً بملعقة خشب وضع على النار ٤ دقائق وانت تحرك بالملعقة كي لا تلصق العجينة واخرج من النار واكسر بيضة في طنجرة وحرك بملعقة حتى اذا مزجت اضف بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيداً فاذا جمدت العجينة كثيراً اضف اليها بيضة كاملة او نصف بيضة بحسب الاقتضا حتى اذا صارت العجينة رش المائدة بالطحين وضع عليها ربع العجينة ورش عليها ايضاً بالطحين لكي لا تلصق بالمائدة او بالايدي وقطعها كتلاً (زنكلات عوامات) وصف هذه الكرات على شرائط ورق تكون قد دهنتها بدهن القلية وضع في المقلاة كيلو او ٥٠٠ جرام قلية وجربها بلب الخبز على ما ذكر في باب القلية وضع المقلاة على حافة الموقد واغمس الشريطة في القلية واخرجها متى انفصلت العوامات عنها وحرك بالمغرفة وقدم المقلاة شيئاً فشيئاً الى الامام حتى تصير على نار قوية ومتى احمرت الزلابية وجفت ضعها على خامة ورش عليها السكر وصفها على خامة وقدم على ما ذكر في شكل عوامات التفاح

العجة بزلال البيض والسكر والليمون الحامض

خذ ٦ بيضات واكسرها وافصل زلالها من صفارها وضع الزلال في صحن من نحاس والصفار في قصعة واضف الى الصفار ايكتو من السكر الناعم ومبروش نصف ليمونة حامضة وحرك الصفار والسكر ٤ دقائق بملعقة خشب واخفق البياض حتى يجمد ثم امزج الزلال بالصفار وانت تحركه خفيفاً وتكون هذه العجينة جامدة فاذا نقصها حيلها فسدت العجة وضع في قعر صحن بيضاوي الشكل طبقة خفيفة من السمن والق العجينة في هذا الصحن كتلة واحدة وعدلها بالسكين وصفها عالية بقدر الامكان واصنع في الوسط بقبضة الملعقة شقاً من ٢ سنتيمترات على طول الصحن ورش العجة بالسكر الناعم وضع طبقة من الملة الساخنة على صفيحة الفرن وضع العجة فوقها وغطها بصفيحة فوقها النار وتكون قد حميت الفرن نصف ساعة قبل و يقتضي ان تكون طبقة الملة ساخنة بحيث تكون نارها اقوى من النار التي على الصفيحة وقدم العجة حال خروجها عن النار بدون ابطاء

وخير الطرق في طبخ هذه اللجة ان تكون بالفرن تلك طريقة اسهل واقرب معاً

زلال البيض والسكر بخروب أمريكا

ضع في طنجرة ليترًا من الحليب و ٢٠٠ جرام من الطحين و ٢٠٠ من السكر الناعم وملعقتين من السكر بخروب امريكا وقبصة من الملح وحل الطحين بالحليب واطبخ على النار ومتى اخذ بالغليان ارفعهُ عنها وانت تحرك بملعقة خشب لتكون العجينة مصقولة واكسر ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في طنجرة وحرك جيدًا واخفق الزلال شديدًا وامزجه على ما ذكر في العجينة بالزلال والسكر ويقتضي ان تكون العجينة ممزوجة جيدًا ولا تكون رخوة كثيرًا ذلك يكون اذا حركت تحريكًا شديدًا واقلب العجينة دفعة واحدة في قصعة من القيشاني مجوفة يمكن وضعها على النار وضعها على نار قوية واطبخ بين نارين او بالفرن ٢٠ دقيقة وقبل التقديم رش عليها السكر الناعم وعجل التقديم

زلال البيض والسكر بالارز

خذ ٥٠ جرامًا من الارز واطبخها واقلها كقرص الارز واضف ٤ صفارات بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تعقد ولا تجمد وصبها على ما تحضر وصب الكل في صحن من الفضة او في قصعة توضع على النار وجمد بالسكر الناعم وضع بالفرن حتى اذا انتفخ قدمهُ في الحال

زلال البيض والسكر بالشوكولاتة

حضر هذا الشكل على ما تقدم وذوب ٥٠ جرامًا من الشوكولاتة في قليل من الماء واضف نصف ملعقة من دقيق البطاطة

زلال البيض والسكر بدقيق البطاطة

خذ ٦ ملاعق من دقيق البطاطة ومعها ٤ صفارات بيض واضف من السمن قدر بيضة وقشرة ليمونة مفرومة ناعماً وحل هذا المستحضر في نصف

ليتر من الحليب وضعهُ على النار وحرك بملعقة خشب حتى اذا ظهر بعض فقاقيع دعهُ يبرد واضف ٦ صفارات بيض واخفق زلال ٤ بيضات وامزجهُ بما حضرتهُ واختم العمل على ما تقدم

تنبيه . اذا كان ما تحضره سميكًا بعد ان اضفت اليهِ صفار البيض اضف اليهِ بيضتين . واعلم انك بهذه الطريقة تستطيع ان تصنع كل ضروب هذه الاشكال فانما الاهم ان توجه العناية في ما تحضر بحيث لا يكون سميكًا كثيرًا ولا رخوًا كثيرًا فعلى الاول يعسر مزج زلال البيض في ما تحضره وعلى الثاني يمتزج جيدًا على انهُ يعوزه قوام ليصب في الصحن ويوضع في الفرن فاصلح الاول باضافة بيضة او ثنتين وفي الثاني باضافة دقيق البطاطة

قرص الارز بالليمون الحامض

خذ ٢٠٠ جرام ارز واسلقها ٥ دقائق في الماء الغالي على ما ذكر في باب الارز وصف وبرد وخذ طنجرة اخرى واغل فيها ١٥ دسيلترًا من الحليب حتى اذا غلي القِ الارز في الطنجرة واضف ايكتو ٢ من السكر و ٤٠ جرامًا من السمن ومبروش الليمون الحامض ولا تدع الارز يلتصق واذا لصق غير الطنجرة واكسر ٣ بيضات في الارز وامزج جيدًا بملعقة خشب وخذ قالبًا وادهنهُ بطبقة من السمن ورش داخلهُ مسحوق لب الخبز ثم ضع الارز في القالب واطبخ بين نارين او بالفرن ٣٠ دقيقة وحقق هل احمر القرص وفك القالب وقدم

تنبيه . تقدم اقراص الارز لوحدها او بالسلسة الآتية . وهي ان تضع صفار ٦ بيضات في طنجرة واضف ٨٠ جرامًا من السكر الناعم ومبروش الليمون الحامض و ٥ دسيلترات حليبًا وحرك على نار هادئة حتى تعقد هذه الروبة على ظهر الملعقة واخرج من النار وحرك ايضًا ٥ دقايق وصف بالمصفاة وقدم السلسة في قصعة لوحدها

غيرها

خذ ٢٥٠ جرامًا من الارز ونقها واسلقها بقليل من الحليب وتبلها بفروم قشر الليمون الحامض الناعم و٦٠ جرامًا من الزبدة الطرية وقليل من السكر وكلما سمك سقهِ بالحليب الغالي ولا تمزج الارز اثناء الطبخ فيقتضي طبخهُ بدون ان يتهمس ومتى فتح وسمك اضف اليهِ ٤ صفارات بيض و بيضة كاملة واخفق زلالين من البيض ولا تسمكها وامزجها بالارز وادهن القالب بالسمن ورش عليهِ لب الخبز الناعم واملأهُ بالارز المحضر على ما ذكر واطبخ ساعة على الملة الساخنة والغطاء فوقهُ على نار خفيفة . ويقدم هذا القرص بالكريما الانكليزية وهي عين الكريما التي تصنع للبيض بالحليب والسكر

الارز بخروب امريكا

حضر الارز على ما تقدم واضف ملعقة سكر خروب امريكا وضع الارز في القصعة ورش السكر واطبخ ربع ساعة بين نارين وجمد بصفيحة الحديد المحمية

عوامات الارز

حضر كتحضير قرص الارز اعلاه الا انك تعقد الارز بنحو ٥ صفارات بيض عارية من الزلال وقسم هذا الارز اقسامًا كلاًّ منها بغلظ بيضة الحمام واجعلها كتلاً ولتها بسحوق الخبز واغمسها ثانية واقلها حتى تصفر وضعها على القصعة مرشوشة بالسكر فوق بعضها البعض صفًا يروق للناظر

زلابية الارز

قطع حطام قرص الارز قطعًا واغمسها في عجينة القلي واقلها وجمدها وانت ترش عليها السكر الناعم وامرر عليها الصفيحة المحمية لتاخذ لونًا ذهبيًا وقدم

قرص سميذ بزهر البرتقال المحمر

خذ من الحليب ليترًا ونصفًا وضعهُ في طنجرة حتى اذا غلي اضف ايكتو٤

من السميذ و١٥ جراماً من السمن و ٢٠ جراماً من السكر الناعم وقبصة صغيرة من الملح والق السميذ باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الثانية حتى اذا امتزج الكل جيداً اطبخ ٢٠ دقيقة على نار بن برفق ثم اكسر في الطنجرة ٤ بيضات واحدة فواحدة ولا تكسر الثانية ما لم تكن الاولى قد امتزجت وضع ملعقة من زهر البرتقال المحمص بالسكر والمسحوق و ٥٠ جراماً من السكر الناعم وامزج جيداً واختم العمل على ما ذكر في باب قرص الارز

غيرها

خذ كمية من الحليب واغلها والق فيها السميذ بحيث تصبح حريرة سميكة ودعها تنطبخ ٥ دقائق واضف السكر وقليلاً من خلاصة خروب امريكا او مفروم قشر الليمون الحامض و٦ صفارات بيض ذلك لليتر من الحليب واخفق زلالي بيض واخلطها بما ذكر واطبخ اما بالفرن واما بحمام ماريا وادهن القالب سمناً ورشهُ بمسحوق لب الخبز الناعم

الكمثرى بالارز وخروب امريكا

خذ من الكمثرى اربعاً واقشرها واخرج لبها وبزرها وقطعها قطعاً واسلقها في ليتر من الماء وايكتو من السكر وربع راس خروب امريكا وحضر ٢٠٠ جرام ارز على ما ذكر في قرص الارز واضف ملعقة سكر خروب امريكا ومتى نضج الارز ضع طبقة منهُ في القصعة بعلو ٤ ستيمترات واضف الكمثرى الى الارز واضعاً اياهَ فوق بعضهِ البعض وسقِ الكمثرى والارز بزوم الكمثرى بعدان تكون قد خثرتهُ وصار بدرجة ٢٤ من ميزان الشيرا (زوم المربيات) وقدم

زلابية السكر

خذ قصعة وضع فيها ١٢٥ جراماً من الطحين وبيضة وربع دسيلتر من الحليب وامزج واصنع عجينة مصقولة ثم اضف نحو دسيلترين من الحليب و ٦٠ جراماً من السمن المذوب وقبصة ملح صغيرة وامزج وانت تجتنب التجبيل وضع

المقلاة على النار وفيها قدر جوزة من الزبدة فاذا ذابت الزبدة صب ملعقتين من المزيج كي تغطي قعر المقلاة وحمر هذه الزلابية من الجهة الواحدة واقلبها وحمرها من الجهة الثانية وواصل العمل حتى النهاية ورش السكر وقدم هذه الزلابية ساخنة

غيرها

خذ ليترًا ونصفًا من الطحين وحله بست بيضات وملعقتي عرق و٣ماء زهر وحليب وقليل من الملح بحيث يكون لهذا المزيج قوام عصيدة رخوة ودعه يختمر نحو ثلاث ساعات وذوب في المقلاة قدر جوزة من الزبدة اومن دهن الخنزير وصب عليه ملعقة من العجينة وابسطها بحيث تغطي قعر المقلاة ولكن تكون طبقة رقيقة واقل على اللهيب وتكون النار حول المقلاة لا في وسطها واقلب الزلابية من جهة الى الثانية حتى اذا تحمرت اخرجها ورش عليها السكر وقدمها ساخنة

عوامات البيض

خذ ليترًا واحدًا من الحليب واغلِهِ في طنجرة واضف ٢٠جرامًا من السكر ومبروش نصف ليمونة حامضة واكسر في قصعة ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها واحفظ الصفار للسلسة واخفق الزلال حتى اذا جمد اضف اليه ايكتو من السكر الناعم وامزج السكر بزلال البيض ثم ضع في الحليب المغلي ٦ اقسام من زلال البيض كلًّا منها بغلظ بيضة واحذر من انها تلتصق ببعضها البعض في الطنجرة وضعها على حافة الموقد تنضج ٤دقائق واقلب الزلال بالملعقة حتى ينضج نضجًا متساويًا فاذا جمد صفه على منخل ولا تزل كذلك الى نهاية الزلال كله ومتى قلب ذلك كله وبرد صفه صفًا عاليًا على الصحن واصنع سلسة من الحليب وصفار البيض على ما ذكر في قرص الارز واضف اليها ٢٠ جرامًا من السكر وغط عوامات البيض بالسلسة وبرد ثم قدم

الكريما بانيتها (في حمام ماريا)

خذ من الحليب ما يملأ ١٠ اباريق صغيرة (آنية) واغلِ الحليب وحلهِ بالسكر ومتى اخذ بالغليان اضف اليهِ قطعة من خروب امريكا او عطره باية مادة كانت من المواد العطرية على ما ياتي الكلام . خذ ٨ صفارات بيض وحلها وانت تصب عليها الحليب شيئاً فشيئاً وتحركها دائماً حتى تمتزج الكريما جيداً ثم صفها بمنخل حرير وصبها باباريق (آنية) صغيرة وضع الاباريق في الماء البارد او في الماء الساخن ويكون الماء الى اذان الاباريق وضع الطنجرة على النار وغطها بغطاها وعليهِ قليل من النار بحيث تستغرق حرارته بخار الماء لاغير واسع بان تكون الماء على درجة واحدة من الحرارة اي كانها غالية ولا الماء غالية بل تتكتك اثناء طبخ الكريما حتى اذا عقدت لا جمدت تحقق ذلك اذا هززت الاباريق حيناً بعد حين اخرجها عن النار وبهذه الوسيلة تحصل على كريما مصقولة لطيفة حسنة اللون . ولك ان تغلي في الحليب بدلاً من خروب امريكا مادة غيرها عطرية اما القرفة وقشر الليمون الحامض او ان تضيف الى صفارات بيض محلولة بالحليب المحلى بالسكر زهر البرتقال او خلاصة القهوة او خلاصة الشاي الاخضر او الشوكولاتة المذوبة بقليل من الماء وعندها سمِّ الكريما باسم ما تضيفهُ اليها من الخلاصة

الكريما بالقهوة

خذ ٦ من انية (اباريق) الكريما واغلِ في طنجرة كمية من الحليب تعادل ما يسع ثلاثة من الانية المذكورة وضع في قصعة ابريق قهوة سوداء سميكة واضف ٥ صفارات بيض و ٣٠ جراماً سكراً ناعماً وصب الحليب في القصعة ثم اخفق احكاماً للمزج وصفِ بالمصفاة واملأ الانية وارفع ما قد يعلوها من الرغوة واغلِ ماء في طنجرة تسع ٦ من الاواني المذكورة فلا تزيد الماء عن نصف الانية وغط النار فيقتضي ان الماء تتكتك ولا تغلي وضع على الطنجرة غطاء من

حديد فوق النار واطبخ ربع ساعة وتحقق النضج وبرد في الماء وامسح الانية وقدم

الكريما بمذوب السكر

حضر الكريما على ما تقدم واضف اليها بدلاً من القهوة ابريقًا من مذوب السكر تحضره على ما ياتي . خذ ٠ ا جرامات من السكر الناعم وذوبها في مقلاة صغيرة وانت تحركها بملعقة حتى اذا صار السكر بلون الكابلي الغامق اضف اليهِ كمية من الماء بقدر ما يسع ابريق صغير وضع السكر المذوب في البيضات حين تمزجها بالحليب والسكر واختم العمل كما ذكر في انية الكريما بالقهوة

الكريما بخروب امريكا

حضرها على ما تقدم وانت تغلي في الحليب نصف راس من خروب امريكا وزد على الحليب كمية تملا ابريقًا

الكريما بالليمون الحامض

خذ من الحليب ما يملأ الانية المذكورة اعلاه واضف الى مزيج البيض والحليب الخ مبروش قشر الليمون الحامض

الكريما مقبلة

حضر هذه الكريما كتحضيرها بالاباريق ولكن اضف من صفار البيض زيادة النصف و بيضة كاملة ايضًا مثلاً اذا كنت تستعمل للكريما بالاباريق كمية من الحليب وصفار ست بيضات ففي الكريما المقلية استعمل الكمية من الحليب وتسعة صفارات بيض وبيضة كاملة وادهن القالب بالسمن المنقس واسكب الكريما فيهِ ودعها تنطبخ ساعة حتى تجمد ولا تدعها تغلي ومتى بردت اقلبها وذلك بان تغمس القالب بالماء الساخن كي يذوب السمن

الكريما على الطريقة الفرنسوية

عالجها معالجة الكريما بالاباريق ولكن بدلاً من ان تستعمل لها حمام

ماريا ضعها في طنجرة على النار وانت تحركها دائمًا بملعقة خشب حتى تعقد ولا تجبل ومتى اخذت تسمك وتعلق قليلاً بالملعقة صفها بالمصفاة فاذا فترت اضف اليها نحو ٢٠ جرامًا من الغرا (هلام السمك) ومتى بردت صبها في القالب بعد ان تكون فركته بدهن اللوز الحلو وضع القالب في الجليد وغط الكريما بورقة مدورة او بغطا الطنجرة ومتى عقدت اقلبها على القصعة رافعًا عنها القالب . ولك ان تعطر هذه الكريما على ما يروق لك بالقهوة مثلاً او بالشوكولاتة وزهر البرتقال والعنبري ومذوب السكر والليمون الحامض والبرتقال

كريما بالتوت الافرنجي (الفريز)

خذ نصف ليتر من التوت الافرنجي ونقهِ واسحقهُ وصفهِ بالمنخل وخذ ليتر حليب وحلهُ بالسكر وحل عصير التوت بالحليب الفاتر كانهُ من ضرع البقرة وعندها ضع ملعقة قهوة مما يسمونهُ (المجبنة) مادة للتجبين وامزج الجميع وصب الكريما في وعاء تضعهُ في مكان بارد او على الجليد . وقس عليهِ الكريما بكبوش العليق خالطًا الكبوش بحفنة من التوت الافرنجي

كريما مخفوقة

ضع في قصعة فخار ليترين من الكريما المضاعفة الجيدة الطرية واضف اليها قبضة كبيرة من صمغ الكثيرة وضع القصعة على الجليد ان وجد واخفق الكريما ربع ساعة بالة من الخيزران او الشرايط وكلما نشأ رغوة سميكة ارفعها وضعها على المنخل وواصل العمل حتى النهاية ومتى نصفت الكريما كلها ضعها في قصعة ومعها ١٢٥ جرامًا من السكر الناعم ولدى التقديم اضف قدحين من العنبري او الرم او مشروب اخر واسكبها على فطيرة من الفطائر او على اقراص من الحلويات . ولك ان تضيف الى مثل هذه الاشكال ما تشا من المواد العطرية كالقهوة وخروب امريكا والبرتقال والليمون الحامض والورد والسكر المذوب وزهر البرتقال والشوكولاتة الى غير ذلك فتكون كريما باسم

ما حضرتها به

كريما مجلدة

ليست هذه الكريما الا الكريما على الطريقة الفرنسوية العارية من غرا السمك بل يضاف اليها قدر الجوزة من الزبدة الطرية حين تصفيها بالمصفاة ومتى بردت اسكبها في قصعة الشربات وعالجها كالمجلدة ومتى جمدت امزجها بشيء من الكريما المخفوقة ولا تزل تجمدها حتى تتخذ قواماً رخماً وعندها اسكبها على القصعة . ولك ان تسكبها في قالب وتكبس لتاخذ هيئةً وضع القالب في الجليد المسحوق وغط الكريما بغطا فوقهُ جليد ولدى التقديم اغمس القالب في الماء الساخن بسرعة وضع قصعة على الكريما واقلبها بطناً لظهر رافعاً القالب في الحال . ولك ان تقدمها في اباريق او وعاء قيشاني او في فطيرة الخ

مجلدة اللوز

خذ نصف كيلو جرام من اللوز الحلو وعشر لوزات مرة والقها في الماء الغالي واقشرها وصفها جيداً ثم اسحقها ناعماً في هاون واضف اليها قليلاً من الحليب كي لا يستحيل اللوز الى دهن ومتى سحقت جيداً خذ كمية من الحليب الغالي المحلى بالسكر وحل اللوز بالحليب وصف الجميع بمصفاة او بخامة وانت تكبس بملعقتي خشب الواحدة قبالة الاخرى حتى تستحلب اللوز كلهُ وتكون قد ذوبت نحو ٤٠ جراماً من غرا السمك فصفِ بمصفاة وامزج بمستحلب اللوز واسكب هذا المستحضر في قالب وضعهُ في الجليد المسحوق و بعد ثلاث ساعات وقد جمد جيداً وحان اوان تقديمهِ اغمس القالب بسرعة في الماء الساخن وارفعهُ وانت تقلب مجلدة اللوز على القصعة ولاجل ان تصنعها بالعنبري او الرم اضف قدحين من احدها . ولك ان تصنع هذا الشكل بالقهوة والفستق الخ وبخربوب امريكا والليمون الكباد (الا ترنج)

اجبان بافارية

خذ من الحليب ما يملأ قالبًا نشأ املأه وحلهِ بالسكر واغل فيهِ راس من خروب امريكا او قشرة ليمونة حامضة وحل فيهِ ٨ صفارات بيض وضع ذلك كلهُ في طنجرة حتى تعقد صفارات البيض واست تحرك دائمًا بملعقة خشب ومتى سمكت الكريما فاخرجها واضف اليها ٣٠ جرامًا من غرا السمك بعد ان تكون قد ذوبتهُ بقليل من الماء وعندها صف هذا المستحضر بمنخل ناعمٍ واضف اليهِ شيئًا من الكريما المخفوقة وامزج جيدًا وصب في قالب تكون قد وضعتهُ في الجليد المكسر ولدى عدم وجوده ضع القالب في الملح الحاشن واجعلهُ في مكان رطب بين منفذين يمر منهما الهواء وبعد ساعة ونصف يكون الجبن قد جمد ففك القالب واسكب . واعلم انهُ يقتضي جعل هذا الجبن في القالب حين ادخال الكريما المخفوقة عليهِ وامتزاجها بهِ لانها تسهل تجبينهُ واذا تاخرت قليلاً فسدت الطبخة ويصنع هذا الجبن بدون الكريما المخفوقة لكنهُ لا يكون من الجبن الذكي . وبهذه الطريقة يصنع هذا الجبن بجميع انواع الخلاصات والفاكهة كالنعناع والقهوة والشوكولاتة وزهر البرتقال وخروب امريكا والتوت الافرنجي والكشمش والعليق الخ

على انهُ لاجل صنع هذا الجبن بالفاكهة يلقى في قدح من الكريما ٤٠ جرامًا من السمن المقشر ولما كانت شيرا الفاكهة محلاةً بالسكر فلا يضاف منهُ الى المستحضر الا على قدر الحاجة ويوضع هذا المستحضر في قصعة فاذا اخذ بجمد يمتزج بالكريما المخفوقة ويصب في القالب حالاً ويبرد بالثلج بسرعة . ولاجل عمل هذا الجبن يقتضي ان يفرك القالب خفيفًا بدهن اللوز الحلو فانهُ بهذه الوسيلة لا يحتاج الى غمسهِ في الماء الساخن

الاجبان البافارية بخرنوب امريكا

لاجل صنع هذا الشكل الحلو يقتضي ان تستحضر ٢ كليو جرامات

من الثلج و ٦ دسيلترات من الكريما المخفوقة بكريما شانتلي وقالب يسع ليترًا ونصفًا . فخذ ٨ دسيلترات من الحليب واغلِهِ في طنجرة حتى اذا اخذ بالغليان اضع نصف راس من خروب امريكا وغط الطنجرة واغلِ ساعة ثم ضع في طنجرة اخرى ٨ صفارات بيض و ٣ ايكتو سكر حتى اذا غلي الحليب بالخرنوب اضف الحليب الى صفار البيض والسكر وعقده على النار وانت تحرك دائمًا بملعقة خشب ولا تغل الحليب فيكفي ان العقيدة تغطي ظهر الملعقة حتى اذا تمت العقيدة اخرجها من النار واضف اليها ٢٥ جرامًا من جالتين تكون قد غمستها ساعة في الماء البارد وصف الجالاتين وضعها في العقيدة وتكفي لتذويبها حرارة الكريما حتى اذا ذابت الجالاتين صفها في طنجرة بالمصفاة وكسر الجليد واجعلهُ في قصعة توضع فوقها الطنجرة وحرك الكريما دائمًا في الطنجرة بملعقة خشب مجانبة للتجبيل ومتى اخذت الكريما قوام عقيدة سميكة اضف ٦ دسيلترات من الكريما المخفوقة وامزج جيدًا واملأ القالب كلهُ وضعهُ في قصعة مع ما كسرتهُ من الجليد ويقتضي ان يعلو الجليد عن الحافة وغط القالب بغطاء طنجرة وعلى هذا الغطا طبقة من الجليد المكسر ويكفي لتجبين هذا الجبن ساعة ونصف ولدى التقديم وعند فك القالب خذ قصعة كبيرة نغمس القالب فيها واملاها ماء غاليًا لكنها لا تحرق اليد واغمس القالب كلهُ فيها بحيث تغمره اليد القابضة عليهِ ونشف اعلى سطح الجبن بخامة بيضاء وضع القصعة على القالب واقلب وارفع القالب وقدم . واذا تعسر الجبن عن الانقلاب رد القالب الى الماء الغالي

الاجبان البافارية بالتوت الافرنجي

خذ كيلو ١ من التوت الافرنجي الطري الذكي واعصره وصفهِ وضعهُ في قصعة واضف اليهِ ايكتو ٣ من السكر الناعم واغمس وذوب في مقلاة ٤٠ جرامًا من الجلاتين واضف اليها دسيلترين من الماء وانت تحرك في ملعقة فضة ولا تحرك بملعقة نحاس فان القصد بريلاشي الوان الفاكهة ومتى

ذابت الجلاتين صبها على عصير التوت بالمصفاة وانت تحرك جيداً منعاً للتجبل وجمدها على الجليد على ما ذكر واضف ملعقة عصير الليمون الحامض و٨ دسيلترات من الكريما المخفوقة المعروفة شانتلي وقولب على ما ذكر في الاجبان وبخرنوب امريكا واختم العمل كذلك

البافارية بالمشمش

خذ كيلو ١ من المشمش الناضج واعصر وصف بمنخل واضف ٦ نوات من المشمش مدقوقة جيداً واضف الى عصير المشمش ٣ ايكتو من السكر و ٤٠ جراماً من الجالاتين المذوبة على ما ذكر واختم العمل كذلك

الباب الثامن عشر

في المبسوسات

الاقراص

اذا شئت ان تصنع قرصاً لستة انفار خذ ٥٠٠ جرام من الطحين الجيد و ٢٣٠ جراماً من السمن وانخل الطحين على مائدة واجعل في داخلهِ جورة تضع فيها ١٠ جرامات ملح و ١٠ سكر وضع السمن بالجورة ومعهُ من الماء دسيلتران واجبل فاذا اخذ السمن والطحين بالامتزاج خذ دسيلتراً من الماء وانضح بهِ العجين وكرر العمل حتى يفرغ واغمس يديك في العجين وافركها بحيث لا يتبقى عليها عجين وخذ العجين واكبسهُ ومده بيديك على المائدة حتى اذا اصبح مصقولاً اجعلهُ كتلة ودعها تختمر نصف ساعة ثم خذها واصنعها قرصاً ورققها ونقش دوائرها بالسكين نقشاً يبعد عن بعضهِ البعض واقلب القرص وضعهُ على صينية واكسر بيضة في قصعة واخفقها واستعملها لتذهيب القرص بالمنقاش بحيث يكون البيض متساوياً ولا يتكون منهُ سمك وتجانب تلوين الاطراف واصنع بالسكين تخطيطاً واحم الفرن وضع الصفيحة او الصينية على الملة الحمراء واخبز نصف ساعة والنار على حالة واحدة فوقهُ وتحتهُ حتى اذا

تحققت نضج القرصة اذ تصبح مرنة تحت الاصبع قدم

اقراص مرقوقة

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة واجعل في كومة الطحين حفرة من ٦ سنتيمترات وضع في الحفرة ١٠ جرامات من الملح ودسيلترًا ونصفًا من الماء وامزج الطحين بالماء وخذ دسيلترًا اخر من الماء واضفه شيئًا فشيئًا وانت تمزج حتى تصبح العجينة مصقولة ولا تلصق باليد ولا بالمائدة وقطع العجين كرات ترقها بغلظ ٤ سنتيمترات وخذ ايكتو ٢ و ٥٠ جرامًا من السمن ويقتضي في الشتا خفق السمن ليصلح للتعقيد وضع السمن في وسط العجين ثم رقق السمن والعجين معًا لتكون دائرة من ٢٠ سنتيمترًا واطو الاربعة الاطراف على الوسط حبسًا للسمن ولكي يتكون مربع ورقق بطول متر ثم اطو ثلثًا واحدًا على الوسط والثلث الاخر الى فوق ذلك يسمونه اعطا دور ودعها تختمر ١٠ دقائق وكرر العمل الى مدة واطو ذلك دورًا ثانيًا ودعها تختمر وبعد ١٠ دقائق اعطِ ايضًا دورين ودعها تختمر ١٠ دقائق واعطِ الدور الاخير فيكون جملة الادوار ٥ وبعد ١٠ دقائق من الاختمار ضع القرص بان تجعل كسرة من العجينة واختم على ما ذكر اعلاه ويضاف الى ذلك فولة ليوم عيد الملوك (المجوس)

الاقراص بالكريما

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخل جيدًا واجعل في وسطهِ حفرة تضع فيها ١٠ جرامات سكر و ١٠ ملح ودسيلترًا كريما وبيضتين واضف اخيرًا ايكتو ٢ من السمن واخنقه ايام الشتاء واعجن وانت تضيف دسيلتر كريما واختم على ما ذكر في هذا الشكل تبدل الماء بالكريما ودعها تختمر نصف ساعة ورقق العجين بغلظ ٤ سنتيمترات واصنع خطوطًا على الخاتمة ونقش كالقرص وذهّب وعد عصابتين من الورق بعلو القرص وادهنها بالسمن والصقها حوله واربطها

لئلا تنفلش العجينة في خبزها ويكفي لنضجها ساعة حتى اذا اصبح القرص مرنًا يكون قد نضج وضع صحنًا فوقهُ مع ثقل وزنهُ كيلو ودعه يبرد واخرج الصحن وعصابات الورق وقدم ويخبز في الفرن هذا الشكل كسائر اشكال الحلويات

العجينة

خذ من الطحين كيلو جرامًا واحفر في وسطهِ جورة نضع فيها ٥٠٠ جرام من السمن واربع بيضات كاملة وشيئًا من الملح وقدحًا من الماء وامزج الطحين رويدًا رويدًا بالسمن والبيض واجمع العجينة واعركها بكف يدك مرتين صيفًا وثلث مرات شتاء واذا كان الماء قليلاً للتسقية زد منهُ شيئًا بحيث تكون العجينة جامدة ويتطلب العجين في الصيف مزيد العرك ثم اجمع العجينة حتى تصير كتلة واحدة وغطها بخرقة العجين ودعها تختمر ساعة ونصفًا ومتى اختمرت قطعها ومدها ورقها بالشوبك على ما تشاء وبهذه العجينة تصنع الفطائر والاقراص والسنبوسك الخ

فاذا شئت ان تصنع فطائر ساخنة خذ من هذه العجينة وزين بها قالبًا والصق على العجينة ورقًا من داخل القالب واملا القالب طحينًا وغطِ الكل بغطاء من عجين واخبزه بالفرن ربع ساعة ومتى انخبز العجين فرغ القالب واخرج العجينة المخبوزة وزينها بحشوة اللحم او السمك . واذا شئت صنع فطيرة على البارد فخذ العجينة وزين بها القالب بعد دهنه بالزيت ثم احش بشرائح مملح الخنزير واملأهُ من اللحم او لحم الصيد او حشرة تكون قد اعددتها وغط القالب ولكن دع للغطاء فتحة يخرج منها البخار ونقي العجينة من الخلل واخبز وفك القالب باردًا لئلا تنشقق العجينة . واذا شئت ان تصنع فطيرة من الفاكهة فخذ العجينة واجعلها بهيئة تراها واحشها بفاكهة الفصل الذي انت فيهِ التي تكون قد حضرتها واطبختها قبلاً وبهذه الطريقة فطائر الخوخ والتفاح والكمثري والمشمش

العجينة المبسوسة مرقوقة

خذ نصف كيلو جرام من الطحين وصفهُ على مائدة آكليلاً واجعل في وسطهِ جورة تضع فيها صفاري بيض وشيئًا من الملح وقدح ماء وحرك هذا المزيج براس الاصبع وامزج بهِ الطحين شيئًا فشيئًا وكلما تكونت العجينة اجمعها واعركها حتى تجمد وتصقل وخذ نصف كيلو جرام من السمن واخفقهُ حتى يجمد ومد العجين بالشوبك وضع السمن فوقهُ واطبق العجينة على السمن بحيث تكفنهُ ودعها تختمر برهة ولا تزل ترق العجينة بالشوبك حتى تمسي بغلظ نصف قيراط واطوها ثلثًا اي اطو قطعة العجين طولاً حتى الثلثين وفوقها الثلث الاخر وعندها رده على العرض ورققهُ كالدور الاول ودعه يختمر دقيقتين واعطهِ ثلاثة ادوار ونصف ذلك يكون اربعة ادوار ونصفًا واما في الصيف فتكون الادوار ثلثة لا غير . ومن هذه العجينة تصنع فطائر ايضًا من هريسة الدجاج وكبيبات اللحم ولوزة العجل وهبر السمك وتقدمها بالسلسات البيضاء او السمراء او الالمانية او الاسبانيولية

ومن هذه العجينة تصنع ايضًا تلك الاشكال المقلية اذ تحشوها بحشوة كوديفو وغيرها او تصنع فطائر من الفاكهة والمربيات وتحشوها بالسكر واللوز والجوز والكريما وبهذه العجينة تصنع اشكالاً شتى حلوة

فطائر الارنب

خذ قالبًا وادهنهُ بالزبت وزين داخلهُ بعجينة تحضرها على ما ذكر وخذ عجز ارنب كاملاً وانسل عظامهُ وشكهُ بمملح الخنزير وتبلهُ وشراحي المملح بالملح والبهار ومفروم البقدونس والاشالوت وثلث قبصات من مفروم الصعتر والغار ولا تزل تنسل عظام ما تبقى من لحم الارنب واضف اليهِ ما خلا الكبد والدم شيئًا من لحم العجل يعادل ما نزعت من جلد الارنب وعروقهِ وافرم هذا اللحم جيدًا وخذ قدر ذلك من مملح شحم الخنزير وافرمهُ قطعًا

تضيفها الى ما فرمتهُ من اللحم وافرم ذلك كلهُ معاً بحيث يمتزج كل المزج وينعم كل النعومة وتبل بالبهار والملح وبقليل من مبروش جوز الطيب والصعتر والغار المسحوق واضف ثلث بيضات كاملة وضع في هاوان اللحم والبيض واسحق بحيث تكون حشوة ناعمة جداً ثم تضيف اليها قطعاً من شحم مملح الخنزير بغلظ انبوبة الريشة تلويناً للحشوة وزين داخل الفطيرة بشراحي مملح رقيقة وضع حولها وفي قعرها طبقة من الحشوة واطوِ الارنب الذي نسلت عظامهُ وقد حشوتهُ بشيء من هذه الحشوة وضعهُ في وسط الفطيرة وغط بالحشوة ورش فوق ذلك مفروم ثلث اشالوتات ناعماً وغط ذلك كلهُ بشرحية مملح ثم بغطا الفطيرة وانقبهُ تسهيلاً للبخار وضع في الفرن واخبز نحو ثلث ساعات بحسب حال المخبوز كبراً ومتى اخرجتهُ من الفرن املاه في الفتحة بقمع من خلاصة صيد تكون قد حضرتها بكسر عظام الارنب اوسلقها باللزوم المحضر بالمرقة

فطيرة الحجال

خذ الحجال واقطع جلدها من على ظهرها فيسهل كسر عظامها وشك هبر بطنها وتبلهُ على ما ذكر في فطيرة الارنب واصنع حشوة من نصف كيلو جرام من هبر البطن وتبلهُ على ما ذكر في فطائر الارنب واصنع حشوة من نصف كيلو جرام من هبر العجل المعرق وقدر ذلك من الشحم المملح وافرم اولاً لحم العجل واضف اليهِ المملح وافرم وتبل وضع هذه الحشوة في هاوان واسحقها وامزج بها بيضات كاملة ونصف قدح من الماء واملا داخلها من الحجال واعطها هيئة جالتين صغيرة واملأ فطيرة او صينية من شراحي المملح والحشوة وضع في الوسط الحجال وقطع مملحٍ بغلظ قيراط على طول الحجال

فطائر الحجال بالكماية

خذ الكماية وحضرها واطبخها على ما ذكر في باب الكماية واقشرها وافرم قشرها ناعماً واسحقهُ واصنع منهُ عجينة تمزجها بالحشوة ثم افرم ذلك كلهُ معاً

واضف الى هذه الحشوة كمايا كاملة واحش بها الحجال ثم ضع هنا وهنا لك كمايات كاملة في الفطيرة وشراحي مملح ملقاة طولاً ومخلوطة كمايات سوداء واختم العمل على ما ذكر في فطيرة الارنب ولكن لا تضع اشا لوت وخذ قفص الحجال واغلِهِ بالزوم المحضر وحضر خلاصة تملأ بها الفطيرة بعد اخراجها من الفرن

فطائر دجاج الارض

حكمها حكم فطائر الحجال على انهُ يقتضي ان تفرم احشا الطائر وتسحقها مع الحشوة

فطائر الجنبون

خذ نصف كيلو جرام من هبر الجنبون المسلوق وقدر ذلك من لحم العجل النيء المعرق وافرمها معًا واضف كيلو جرام من شحم المملح وافرم ذلك كلهُ معًا واسحق هذه الحشوة في هاون واضف اليها ثلاث بيضات كاملة وقدح ماء وتبل على ما هو مشروح اعلاه الا الملح فلا تدخلهُ بها واصنع هذه الفطيرة بوضع قطع كبيرة مربعة من الجنبون ثم شراحي مملح وتبل على ما في فطائر الارنب وضع طبقة الحشوة في قعر الفطيرة ثم طبقة من شراحي المملح ومن هبر الجنبون والشحم المملح موضوعة احداها بعد الاخرى ولا تزل كذلك حتى تملأ الفطيرة ومتى اخرجتها من النار ضع فيها قدحًا من خمر مادر واملأ الخلو ان وجد من المرقة المختثرة او من دهن الخنزير

فطائر بالزوم المحضر

خذ العجينة ورقها جيدًا وقطعها مدورة وادهن قوالب بالسمن وضع العجائن في قعرها ودائرها بغلظ واحد ولكن تزيد قليلاً عن القالب حتى يلصق بها الغطا الذي يكون من العجين المرقوق واملا القوالب ثلاثة ارباعها من حشوة كوديفو المضاف اليها مفروم الاشا لوت والبقدونس والحم الغطا بالفطيرة بقليل من الماء ويكون الغطاء زايدًا عن القالب واخبز بالفرن حتى اذا تم النضج امتلات القوالب لان الحشوة كلما نضجت انتفخت واخرج الحشوة ساخنة

ولا تمس الفطيرة وافرمها قطعاً صغيرة ثم ضعها في السلسة السمراء او بالاسبانيولية وعصيرا لليمون الحامض واملا بها السنبوسك وغطهِ وقدمهُ ساخناً . ولك ان تحشوه بكبيبات او كفتة فطارية كانت او صيامية وعند عدم وجود الحشوة املا القوالب طحيناً واخبز ثم اخرج هذه الحشوة والقها جانباً واحش السنبوسك بما تيسر لك من اللحم او الصيد كلوزة العجل والفطر والارضي شوكة ذلك كلهُ مفروم قطعاً تضعها في سلسة سمراء

فطائر الحمام . فطائر انكليزية

خذ صينية وزين قعرها بقطع من هبر البقر وتبلهُ كثيراً بالبهار والملح ورش عليهِ قليلاً من الطحين وخذ ثلاث حمامات وضعها في الصينية وتبلها داخلاً وخارجاً كقطع اللحم واضف قدح ماء او مرقة وثلث بصلات وخذ العجينة المحضرة وزين دائر الصينية فيها بعصابة قدر اصبعين تلحم بها الغطا المصنوع من العجينة نفسها واخبزها بالفرن نحو ساعة . وتصنع هذه الفطائر من جميع انواع اللحوم فيستعمل لها احياناً قطع لحم البقر واحياناً قطع لحم العجل او الخروف او الخنزير قطعاً واحياناً الطائر ويسمي السنبوسك باسم اللحم الذي تستعملهُ لهُ ويستعمل ايضاً حطام الاوز من عنق وحوصلة ورجلين واجنحة وكبد فيطبخ الحطام ساعة على الفرن في طنجرة في المرقة او الماء والبهار والملح وباقة مزينة وبصلتين وتعقد هذه اليخنا بقليل من السمن المخفوق ويصب في الصينية بعد ان يكون قد تزين قعرها بما ذكر من المستحضرات . ونقدم هذه الفطائر ساخنة او باردة

الكريما باللوز

خذ طنجرة وضع فيها ٤ صفارات بيض وبيضتين كاملتين واضف قدر ذلك من الطحين وامزجهُ وحلهُ بليتر من الحليب وضعهُ على النار وحركهُ حتى يغلي واضف ١٢٥ جراماً من السمن المفقس او من نخاع البقر المذوب

واطبخ ربع ساعة وانت تحرك دائمًا لئلا يتحمر ويقتضي ان يكون سميكًا حتى اذا نضج صبهُ في وعاء ودعهُ يبرد واسحق لوزات حلوة في كل ست منها لوزة واسحق معكرونة وسكر كمية كافية ناعماً وامزج ذلك كلهُ معًا واستعمل هذه الكريما لصنع ضروب الاقراص ومن ثم ابسطها على صينية مدهونة بالسمن وقطعها بهيئة تراها مدورة او بيضاوية او بهيئة هلال وغطها بالبيض المخفوق ولتها بمسحوق لب الخبز الناعم واقلها

اقراص على طريقة مانون

خذ حطام عجينة محضرة ورقها مربعة وابسط فوقها الكريما باللوز او خبيصة المشمش او مربى اخر وخذ مرقوقة غيرها وغطها بالمربى وذهّب هذه الاقراص ونقشها نقوشًا تراها مربعة او عريضة واخبز بالفرن حتى اذا نضجت الاقراص ثلاثة ارباعها رشها بالسكر وجمدها اي اسع بان السكر اذا ذوب يكون مجمداً اشقر او اخفق زلال بيضة وابسط بالمنقاش على الاقراص ورشها بالسكر المسحوق وضعها على نار هادية بحيث تاخذ لونًا ذهبيًا لاغير ولدى اخراجها من الفرن قطعها بالهيئة التي جعلتها عليها قبل خبزها وقدمها ساخنة او باردة

اقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جرامًا من الطحين و٦٠ جرامًا من السمن وقدر ذلك من اللوز الحلو ولوزات مرة و١٢٥ جرامًا من السكر الناعم وبيضة وصفاري بيض واصنع من ذلك كلهِ عجينة واعركها بحيث يمتزج الكل معًا ورقها وقطعها اقراصًا واخبزها بالفرن ثم املاها من الفواكه الجديدة من عليق ومشمش وخوخ ودراقن ويكون ذلك كلهُ مطبوخًا بالشيرا وصب عليها ذلك حين تقدمها وقدمها باردة

فطائر بالفاكهة الجديدة

خذ عجينة محضرة ورقها وضعها في صينية وسق اطرافها واضف عصابة من عجينة مرقوقة على ماذكر في فطائر المربى وشك قعر الفطيرة واخبزها ورش عليها السكر الناعم ودعها في الفرن حتى يذوب السكر واخرجها وخذ مشمشات مقطوعة شطرين ومطبوخة في شيرا خفيفة وصبها في قعر الفطيرة وزينها بقلوب المشمش بعد ان تكون اخرجتها من النوى وحمرتها بالشيرا وخثر الشيرا وصبها على الفاكهة . وقس عليهِ فطائر الدراقن والخوخ والكرز ذلك كلهُ ينطبخ اولاً في الشيرا كالمربى

الخبز المقلي الملتوت بالبيض

خذ قطعًا من الخبز واجعل لها هيئة منتظمة مدورة مثلاً او مثلثة الزوايا واغمسها ربع ساعة في الحليب المتبل بالسكر وماء الزهر وخذ وعاء واكسر فيهِ ست بيضات واخفقها خفق العجة واضف شيئًا من مبروش قشر الليمون الحامض وقليلاً من السكر واغمس القطع بهذه العجة واقلِ ورش بالسكر وقدم

زلابية البيض والحليب

خذ من الطحين نصف ليتر وحلهُ بست بيضات وملعقتي عرق و٣ زهر البرتقال وحليب وقليل من الملح بحيث يتخذ هذا المزيج قوام حريرة رخوة ودعهُ يختمر نحو ٣ ساعات وخذ شيئًا من السمن او دهن الخنزير وذوبهُ في مقلاة وصب فيهِ مغرفة من هذه العجينة وابسطها بحيث تغطي قعر المقلاة وشرطها ان تكون رقيقة واقلها على نار قوية تحيط بالمقلاة ولا تحصر في وسطها واقلب الزلابية على الجهة الثانية حتى اذا انقلت اخرجها ورش عليها السكر وقدمها ساخنة

فطائر بالكريما

خذ قصعة وضع فيها ٣٢ جرامًا من الطحين وامزجه اولاً ببيضة كاملة ثم

اضف ٦ صفارات بيض و ١٢٥ جراماً من السكر الناعم وخمس معكرونات مسحوقة وقبصة من الملح و بيضة كاملة واخفق واضف نصف ليتر من الكريما وزهر برتقال محمص ومفروم نصف قشرة ليمونة حامضة وملعقة زبيب وصب هذا المستحضر في قوالب مدهونة بالسمن واخبز بالفرن على نار هادية واخرجها من القوالب وقدمها ساخنة مجلدة بالسكر الابيض

عجينة للمقليات

خذ طنجرة وضع فيها نصف ليتر ماء و ١٢٥ جراماً من السمن وقليلاً من قشر الليمون الحامض المفروم ناعماً و ٦٠ جراماً من السكر وقليلاً من الملح ومتى اخذت الماء تغلي رش عليها الطحين باليد الواحدة وحرك بملعقة باليد الاخرى حتى تسمك وتنضج ثم اخرجها من النار ودعها تبرد واكسر فيها بيضة وامزجها واكسر الثانية حتى ثمان بيضات بحيث تصير العجينة رخوة وتنفصل عن الملعقة بسهولة واصنع منها اشكالاً على ما ياتي

عوامات منتفخة

خذ من العجينة المذكورة اعلاه كمية وابسطها على غطاء طنجرة وخذ قلية غالية والقِ فيها قطعاً قدر الجوزة من العجينة فتنتفخ كثيراً ومتى انجزت القلي رش على العوامات سكراً وقدم

قطائر بالمربيات

خذ مقلاة كبيرة وادهنها بالسمن واملا ربعها من عجينة المقليات واقل لتمتلىء المقلاة لانتفاخ العجينة قلياً ثم اخرجها وزينها بالمربيات المحلولة واخبزها بفرن حامٍ جداً

عوامات باللوز والمربيات

خذ من عجينة المقليات ما تكون جامدة نوعاً واجعلها بهيئة بيضة وزين اعلاها باللوز والفستق حتى اذا انقلت العجينة اصنع شقاً بجانبها وضع فيه مربى

او كريما باللوز او كريما مخفوقة

فطائر بالجبن

خذ من عجينة المقليات ولكن بدلاً من الماء والسكر وقشرة الليمون ضع نحو ٨٠ جراماً من الجبن المبروش وقليلاً من مبروش جبن اخر وقليلاً من البهار واعمل على ما تقدم في عوامات الكريما وضع هذه الفطائر على صينية وذهبها وضع على كل قطعة منها قطعة من الجبن واخبز على نار هادية

قريصات الاميرة

حضر هذه القريصات بعجينة المقليات المحضرة بالحليب المتبل بالسكر ومبروش قشر الليمون الحامض واجعل هذا المستحضر قريصات وذهبها واخبزها بالفرن

عوامات

خذ من عجينة المقليات واصنع منها عوامات بالسكر ومعكرونة وغيرها من الفطائر والعوامات وشكلها بمربيات الفواكه كقطع البرتقال والكرز والزبيب واجعل لها هيئة تراها

ضرب من البقلاوة

خذ طنجرة وضع فيها ١٢٥ جراماً من السمن وذوبهُ وقدرهُ من الطحين وكذلك من السكر ومبروش او مفروم ليمونة حامضة ونصف ملعقة ماء الزهر واربعة صفارات بيض واخفق الزلال وامزج ذلك كلهُ معاً وابسط هذا المستحضر على صينية تدهنها بالسمن واخبز ثلثة ارباع الساعة في فرن اعتدلت نارهُ وعند اخراجها من الفرن قطعها قطعاً بهيئة تراها ولك ان تذهبها بمحلول السكر في زلال البيض المجمد قليلاً قبالة النار وضع بعد ذلك المربيات

اقراص بالزبيب

خذ ٢٥٠ جراماً من الزبيب وحبذا لو كان مشكلاً من ضروب الزبيب

الفاخرة و٢٥٠ جرامًا من الطحين وقدر ذلك من شحم كلى البقر العاري من الجلد والعروق وافرم في ٦ بيضات كاملة واضف قدح عرق صغير ومفروم قشرة ليمونة حامضة وقليلاً من الملح و٦٠ جرامًا من السكر الناعم وامزج ذلك كلهُ في داخل وعاء وخذ خامة وادهنها بالسمن ورشها بالطحين رشًا خفيفًا وضع ما حضرتهُ في داخلها واربطها جيدًا على المستحضر وتكون بهيئة مدورة وضع هذه الخامة في الماء الغالي في طنجرة ودعها تتكتك ٥ ساعات بحيث يستمر القرص مغمرًا دائمًا بالماء ومتى نضج اخرجه من الطنجرة وضعهُ في وعاء وفك الخامة وصب القرص في القصعة وقدم ولك ان تغطيهُ بسلسة الخمر او بسلسة لوحدها

غيرها

حضر القرص على ما تقدم وخذ قالبًا وادهنه بالسمن ورش عليهِ مسحوق لب الخبز وصب فيهِ القرص بعد ان تكون قد اضفت اليهِ شيئًا من الحليب و بيضتين واخبزه بالفرن ساعتين

الاقراص بالزبيب والبقسماط

خذ بقسماطًا كبيرًا وخذ قالبًا وادهنهُ بالسمن وضع في قعرهِ زبيبًا تكون قد اخرجت بزره وغسلتهُ ونقيتهُ وقطعًا من مربى الكباد (الاترنج) صغيرة وضع طبقة من البقسماط ثم طبقة من الفاكهة حتى يمتلئ القالب وتكون قد حضرت كريمًا على الطريقة الانكليزية فصبها في القالب كي تمتزج بالبقسماط وضع القرص في حمام ماريا ساعة وسقِ بقليل من مجلدة الكشمش المذوبة والمحلولة بقليل من الماء

الاقراص بالفاكهة الجديدة

خذ ٢٥٠ جرامًا من الطحين و١٢٥ جرامًا من دهن كلى البقر المفروم ناعمًا وسقِ ذلك بكمية كافية من الماء ليصير عجينة جامدة ومد هذه العجينة ورققها وابسطها على خامة تكون قد بللتها وعصرتها ثم رششتها بالطحين خفيفًا وضع في

وسطها ما تشاء من الفاكهة كالكرز والكشمش والخوخ والمشمش والاجاص (الكمثرى) والتفاح واقشرها واخرج لبها واطبق العجينة بالخامة واربطها جيدا بحيث تغمر العجينة الفاكهة كلها وخذ طنجرة ملآنة من الماء الغالي والق القرص فيها ودعه يغلي ساعتين واقلبه على القصعة وارفع الخامة وقدمه بالسكر الناعم

الاقراص بالخبز

خذ صحنا مجوفا يوضع على النار وزينه بقطع الخبز المدهونة بالسمن ورش عليها الزبيب المغسول المنقى وحل بيضتين كاملتين في ليتر من الحليب المتبل بالسكر وقشرة ليمونة حامضة وصب ذلك كله على قطع الخبز واخبز بالفرن نصف ساعة على نار هادئة

اقراص بالارز بالزبدة

حضرها على ما ذكرنا آنفا في اقراص الارز غير ان هذا القرص ينبغي ان يكون ارزه رقيقا واضف اليه قدر البيضة زبدة وقليلاً من مبروش جوز الطيب واخبز بالفرن نصف ساعة . وقس عليه الاقراص بالتابيوكا والسميذ

اقراص على الطريقة الانكليزية

خذ حطام عجينة او عجينة مبسوسة وزين بها بعرض اصبعين داخل حافة القصعة وسق هذه العصابة واملأ القصعة من قطع التفاح المنقاة والمنزوع لبها وحلها بالسكر واضف قليلاً من مسحوق القرفة وغط الاقراص بعجينة مرقوقة وذهبها واخبزها بالفرن . ولك ان تحضر اقراص هذه الفاكهة بعجينة اخر وهو ان تاخذ ليترا من الطحين وقدر بيضة زبدة ومثلها من السكر وبيضة كاملة وصفاري بيض وحل ذلك كله معا واصنع منه عجينة رخوة وذات قوام معا ولا تذهب العجينة ولكن قبل النضج بدقائق اخفق زلالي البيض الباقيين وابسطها على غطا الاقراص وخذ سكرا شقفا ولوزا مكسرا قدر حبة الزبيب ورش بها أعلى الزلال وضع في الفرن واذا كان حاميا كثيرا غط الاقراص

بورقة . وبهذه الطريقة تصنع اقراص من جميع الفواكه

مستحضر اللحوم والدهن با لزبيب والسكر

لاجل استحضاره خذ ٥٢٠ جرامًا من مسلوق لسان البقر او من سميسكته المشوية و ٥٠٠ جرام من زبيب و ٥٠٠ جرام من زبيب اخر و ٥٠٠ جرام من التفاح و ٥٠٠ جرام من دهن كلى البقر المعرق و ٧٥٠ جرامًا من السكر و ٢٥٠ من مربى الكباد مقطعة ونصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل ومبروش جوزة طيب وقبصة من مسحوق القرنفل ومفروم قشرة ليمونة حامضة او عصير ليمونة حامضة وربع ليتر عرق وامزج ذلك كلهُ جيدًا واملأ منهُ ابريقًا تكون قد نضحتهُ با لعرق واكبس ذلك فيهِ وغطهِ بطلحية ورق مدهونة بالعرق ودع هذه التابلة تنتقع نحو عشرة ايام قبل ان تقدم هذا المستحضر ولك ان تحفظهُ اشهرًا بل عامًا كاملاً اذا اضفت اليهِ كمية كافية من العرق واذا شئت استعمالهُ فخذ قوالب وزينها بعجينة مبسوسة قعرًا ودائرًا وضع في كل منها ملعقة من المستحضر المذكور وسق حوافي العجينة وغطها برقوق العجينة بغلظ اصبعين واخبز نصف ساعة بفرنٍ حامٍ واذا خشيت زيادة التحمير غطها بطلحية ورق

تشليل قطع الجنبون بين قطع الخبز

خذ رغيفًا ذات اربعة وجوه واقشط القشرة عن وجهها الواحد وادهنهُ با لسمن وخذ سكينًا واقطع قطعًا رقيقة واقطع نحو ست قطع على هذا الطرز وضع فوق كل منها لجهة الدهن با لسمن قطع جنبون رقيقة وقطع طائر بجانب بعضها البعض وشكلها وغط بقطعة مدهونة با لسمن القطعة التي حضرتها على ما تقدم واطبق القطع على بعضها البعض بحيث تصير واحدة واقشط حينئذ القشرة عن سائر وجوه الرغيف وقطع قطعًا مربعة بعرض ثلاثة اصابع . ولك ان تبدل شراحي الجنبون والطائر بقطع ناعمة من سميسكة البقر والخروف

والعجل المتبلة بقليل من الملح والخردل

الاقراص بالكريما للقهوة والشاي

حضر العجينة على ما ذكر في الاقراص بالكريما وقسمها اقساماً من ٦٠ جراماً ورقها واعطها هيئة بيضاوية بطول ٨ سنتيمترات وعرض ٤ وذهب ونقش كالقرص واخبز ٢٠ دقيقة وقدم

لقم

خذ ٥٠٠ جرام من الطحين وانخله على مائدة وكوم ربعهُ وضع فيهِ ١٠ جرامات من ربة (رغوة) البيرة خميرة وذوب هذه الخميرة بالماء الساخن وامزجها بالطحين وانت تزيد الماء ليكون العجين رخواً قليلاً وضع العجينة في وعاء تغطيهِ وتحفظهُ دافئاً كي تختمر وتصير ضعف ما كانت واجعل في ما افرزتهُ من العجين حفرة تضع فيها ١٠ جرامات ملح و١٠ سكر واضف ملعقتين من الماء كي يذوب السكر والملح ثم ايكتو٣ من السمن و٤ بيضات واعرك واضف بيضة خامسة ثم اعرك واضف بيضة سادسة ثم اعرك واضف بيضة سابعة ويقتضي ان تكون العجينة رخوة لكن غير مفلوشة واذا كانت سميكة اضف بيضة ثامنة حتى اذا كان العجن محكماً وصارت الخميرة ضعفاً امزجها بالعجين وضعها في اناء وغطها ودع العجين يختمر في محل دافيء ٤٠ ساعات ثم ضع العجين على المائدة ومده واطوه طيتين وكرر هذا العمل اربعاً ورجعهُ الى الاناء ودعه يختمر ساعتين ايضاً واطو ثم انشر ثم اطو على ما تقدم وضع العجينة في محل بارد جداً كي تجمد ودرجة الحرارة الموافقة في كل فصل ١٥ حتى اذا مضت ساعتان قولبها بهيئة مدورة واجعلها اكاليلاً عرضهُ ٢٠ ستيمراً وذهبها ثم اصنع شقاً في وسط هذا الاكليل وارفع العجين جيداً لئلا يسد الشق المذكور ومنهم من يعطيهِ هيئة ذات راس على ان الراس يمنع من خبزه داخل الفرن . واجعل ايضاً كرة كبيرة فوقها وكرة ثانية اصغر منها واخبز نحو ثلاثة ارباع الساعة

اللقم بالجبن

حضر العجينة على ما ذكرنا في الفصل قبلهُ واضف اليها ايكتو من الجبن المبروش وايكتو اخر من قطع جبن اخر وقطع العجين جيداً واجعلهُ اكليلاً واخبزه على ما تقدم

اللقم زلابية

حضر العجينة على ما ذكر وقسمها اقساماً بيضاوية الشكل من ٦٠ جراماً وذهب واخبز ربع ساعة

اللقم بالمربى والمشروب

خضر العجينة على ما تقدم واجعلها رخوة قليلاً حتى اذا اختمرت اضف اليها ٣٠ جراماً من السكر وقدح رم او خمر مادرو ٣٠ جراماً من العنب او الزبيب و١٥ جراماً من مربي الكباد المقطع قطعاً صغيرة وملعقة صغيرة من الزعفران الناعم وخذ قالباً اكبر من العجينة مرتين وادهنهُ بالسمن وضع فيهِ العجينة ودعها في مكان دافيء ومتى اختمرت اخبزها نحو ٣٠ دقيقة

قرص اللوز

خذ من اللوز ٢٠٠ جرام منها ١٠ لوزات مرة والقها في الماء الغالي حتى اذا انفصلت القشرة ارفعها وصف اللوز وبرده ونقهِ واغسلهُ ونشفهُ جيداً بخامة بيضاء واسحقهُ في هاوان واجعل منهُ عجينة تسقيها ببيضة تقسمها ثلاثة اقسام تسقي بقسم منها ثم باخر ثم بالاخر لئلا يتحول اللوز الى زيت ومتى سحقت جيداً اضف ٢٠٠ جرام من السكر و٢٠٠ من السمن وملعقة ماء الزهر وقبصة صغيرة من الملح و٢ بيضات تضع الواحدة منها بعد الاخرى واسحق جيداً ومتى عقدت العجينة ضعها في قصعة واصنع ٥٠٠ جرام عجينة ذات ادوار على ما في الاقراص واعط خمسة ادوار واقسم العجينة قسمين واصنع منها كرتين ترقها بغلظ سنتيمتر وضع احداها على صينية وابسط عجينة اللوز فوقها على بعد سنتيمتر من

الخامة وسق الحافة باداة التذهيب والماء وضع القسم الاخر من العجينة فوقها واكبس با لباهم على دائرها كي تلحم القسمين ببعضها واقطع من الدائر شيئًا ليكون مدورًا وذهب وخطط ونقش واخبز ٥٠ دقيقة ودعها تبرد ثم رش فوقها طبقة من السكر المنخول بمنخل حرير وقدم

القرص با لتفاح

خذ ٥٢٠ جرامًا من العجينة ذات الستة ادوار ورققها بغلظ نصف سنتيمتر وزين قا لبًا با لعجينة بحيث تلحق قعر القا لب واقطع منها ما زاد على القا لب وزينها بكيلو من خبيصة التفاح واطبخ نصف ساعة وتحقق ا لنضج ثم دعها تبرد وابسط فوقها طبقة من خبيصة المشمش او مجلدة التفاح للتجليد

القرص با لكرز

خذ القا لب وزينة بعجينة ذات ادوار على ما ذكر ورش في قعر القا لب طبقة من السكر الناعم وصف فوقها كيلو من الكرز الناضج بعد ان تكون اخرجت نواه وضم الكرز الى بعضه البعض واخبز نصف ساعة ورش السكر الناعم

القرص بالمشمش

حضر هذا الشكل على ما ذكر وخذ بدل الكرز المشمش بعد ان تخرج نواه ورش السكر الناعم

القرص بالخوخ

حضره على ما حضرت قرص الكرز وزين بكيلو من الخوخ

القرص بالكمثرى

خذ من الكمثرى ١٠ واقشرها واطبخها في طنجرة بنحو ٨ دسيلترات من الماء وايكتو من السكر ودعها ساعة على نار هادية ومتى تحققت النضج صفها وضعها في قرص من التفاح تعالجة على ما عالجت قرص التفاح وصفت الشيرا

بالمصفاة وخثرها الى الدرجة ٣٢ ودعها تبرد وسقها بالكمثرى والتفاح

القرص بالكريما

خذ طنجرة واكسر فيها ٤ بيضات تبقي زلال ٣ منها واضف ٤٠ جرامًا من الطحين ودسيلترًا من الحليب وامزج كي تصنع عجينة ورققها بنحو ٧ دسيلترات من الحليب على اربع مرات لئلا يتجبل واضف ٣٠ جرامًا من السمن وايكتو سكر ومبروش قشرة ليمونة برتقال وحرك على النار الى ان يبدو الغليان ودعها تبرد ثم صبها في قرص محضر على ما ذكر في قرص التفاح واخبز نصف ساعة ودعها تبرد واخفق ما ابقيتهُ من زلال البيضات الثلثة حتى اذا سمك اضف ايكتو من السكر الناعم وابسط الزلال على القرص بكمية متوازية ورش السكر الناعم وحمر بالفرن

حلاوة لوزية او جوزية

خذ من اللوز ايكتو ٤ واسمطهُ بالماء الغالي وصفهُ وبرده واقشرهُ ونشفهُ بخامة وقطع كل لوزة عرضًا ست قطع متساوية وجففها اما بالفرن او بمقلاة تضعها على الملة وفي داخلها اللوز المذكور وحركه جيدًا حتى يجف كلهُ وخذ مقلاة اخرى وضع فيها ايكتو ٢ من السكر الناعم واضف اليهِ ملعقة صغيرة من الخل وذوب السكر وضع اللوز المجفف فوقهُ وحرك بالملعقة . ويقتضي أن يكون اللوز ساخنًا عند اضافتهِ الى السكر والا فيتحمص ويمتنع تقولبهُ وخذ قالبًا وادهنهُ بالزيت وخذ غطاء طنجرة وادهنهُ بالزيت ايضًا وخذ ملعقة من هذه الحلواء وابسطها على الغطاء ومدها رقيقة واكبسها بليمونة وابسطها في قعر القالب وعلى حوافيهِ كلها او ضع في قعره طبقة ثم خذ من الحلوى قدر بيضة ورققها والحم القعر بالحوافي وكلما عملت دورًا والحمتهُ بما قبلهُ باشر بالدور الاخر فوقهُ حتى يمتلىء القالب ذلك يتطلب مزيد السرعة فانهُ اذا بردت الحلوى يمتنع الصاق طبقاتها ببعضها البعض ومتى بردت الحلوى فكها من القالب

وقدمها او زينها بما راق لك . وتصنع هذه الحلوى بهيئة سلات صغيرة تملأ ها من الكريما المخفوقة وتكللها بالتوت الافرنجي او العليق

قرص بالسمن والبيض

ضع في قصعة ٢٥٠ جرامًا طحين و ٢٥٠ جرامًا سمن و ٢٥٠ جرامًا سكر وقبصة ملح صغيرة ومبروش قشرة ليمونة حامضة و ٤ بيضات وامزج البيض والطحين والسكر بملعقة جيدًا واضف اليهِ السمن بعد ان تذوبهُ وامزجهُ بالعجينة وخذ قالبًا وادهنهُ بالسمن بغلظ نصف مليمتر وضع العجينة كلها بالقالب واخبزها ثلاثة ارباع الساعة وتحقق النضج بان تدخل في وسطها نصلة السكين فاذا ترطبت النصلة لم يتم النضج ومتى نضجت فكها من القالب ودعها تبرد وقدمها

الباب التاسع عشر

في ما يقدم فاكهة ونقلاً

معمول

خذ ٦ بيضات وافصل صفارها من زلالها وضع الصفار في زبدية والزلال في صحن واضف الى الصفار ٢٥٠ جرامًا من السكر واخفق بملعقة خشب ٤ دقائق ثم اخفق الزلال حتى يجمد وامزجه بالصفار مضيفًا اليهِ ١٢٥ جرامًا من الطحين ثم اصنع بوقًا من ورق الكرتون وغرهِ جيدًا بغراء عجين وصب في داخلهِ عجينة المعمول وسده جيدًا ثم اقطع طرفهُ بنحو سنتيمترين واكبس عليهِ كي تصب منهُ على طلحية ورق اقسامًا من العجينة بعرض سنتيمترين وطول ٨ وكل من هذه الاقسام يكون معمولة او قرصًا بالسكر ودع ما بين المعمولة والثانية فسحة سنتيمترين كي لا تلتصق المعمولات ببعضها في خبزها ثم خذ السكر الناعم المنخول بمنخل حرير ورش بهِ المعمولات واخبزها على نار هادية ١٠ دقائق ودع المعمولات تبرد على طلحية ورق ثم ارفعها وصفها اكليلاً فوق بعضها البعض وعطرها اما بخرنوب امريكا واما بليمونة حامضة او بزهر

البرتقال

المعكرونة حلوى

خذ ٢٠٠ جرام لوز منها ٦ مرة واسحقها وانت تسقيها بزلال البيض حتى اذا سحقتها جيداً اضف ١٥٠ جراماً من السكر وامزج واضف نصف زلال بيضة وامزج ايضاً واضف ١٥٠ جرام سكر وواصل المزج ثم اضف نصف زلال بيضة ايضاً ويقتضي ان تكون هذه العجينة رخوة بدون ان تتفلش واختم العمل باضافة نصف زلال بيضة حتى اذا تمت العجينة خذ ملعقة صغيرة واملاها منها وصبها بالاصبع على طلحية ورق بحيث يتكون منها قطع مدورة بعرض ٢ سنتيمترات وغلظ سنتيمتر ورش على هذه الاقراص او المعكرونة طبقة خفيفة من السكر الناعم المنخول واخبزها بالفرن على نار قوية حتى اذا اشقرت تكون قد انخبزت

المربيات

ان المربيات تكون اعتيادياً من الخوخ الطري او اليابس والتفاح والاجاص والمشمش والدراقن والسفرجل

خبيصة الاجاص السكرى (الكمثرى ٠ النجاص)

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر من السكين وضعها في طنجرة وغطها بشيرا بدرجة ١٦ واضف الى الشيرا ملعقة صغيرة من العلك نباتي وربع راس من خرنوب امريكا واطبخ على نار هادية حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج ودع الاجاصات تبرد في الشيرا ونشفها وخثر الشيرا على نار قوية حتى الدرجة ٣٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيصة و٦ حولها ورش عليها الشيرا باردةً في اخر دقيقة

غيرها

اذا كانت الاجاصات كبيرة قطعها اربعاً واقشرها وارفع بزرها والقها في

الماء البارد ثم صفها على خامة بيضاء واطبخها في طنجرة في الماء والسكر وقليل من القرفة واذا كانت الاجاصات صغيرة دعها برمتها واقشرها وارفع طرفيها والقها في الماء البارد لتستمر بيضاء واطبخها بالسكر والماء وقليل من القرفة حتى اذا نضجت اخرجها وخثرها بالشيرا وصبها على الاجاصات

خبيصة الاجاص الشتوى

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف اجاصة لتكون في الوسط واقشر القطع واخرج لبها وبزرها واطبخها في شيرا بدرجة ١٦ ومعها ملعقة لعل وقشر نصف ليمونة حامضة وتحقق النضج بان تلين الاجاصات تحت الاصبع وصف القطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسقِ بالشيرا المخثرة الى درجة ٣٠ وقدم

خبيصة الاجاص الكبير

خذ ٥ اجاصات واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها عميقاً واحفظ قطعة تدورها لتضعها في الوسط واطبخ بدرجة ١٦ في شيرا تغمر الاجاصات تماماً وصفِ الاجاصات من الشيرا ثم صف الشيرا وصف الاجاصات بشكل وردة وسقها بالشيرا المخثرة بدرجة ٣٠

خبيصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها وضع في طنجرة ٨ دسيلترات شيرا بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى اذا نضج التفاح صفهِ على منخل وصفِ الشيرا وخثرها بدرجة ٣٢ حتى اذا برد التفاح صفهُ في القصعة و ١ في الوسط و ٧ حولها وسقها بالشيرا المخثرة بدرجة ٣٢

غيرها

خذ من التفاح اجوده واسلمهُ وقطعهُ ارباعاً واقشره وارفع بزره والقهِ في الماء البارد واطبخهُ في طنجرة بالماء والسكر وقليل من قشر ليمونة حامضة

خبيصة التفاح التام

خذ تفاحات واقشرها واخرج لبها وبزرها بمنقرة وضعها في طنجرة في الماء والسكر واطبخها دون ان تتكسر او تتهمس وصبها في قصعة حتى اذا بردت زين داخلها بجلدة الكشمش وخثر الشيرا التي طبختها بها وصبها في صحن وغطِ بها التفاحات ولك ان تزين التفاحات بزهر البنفسج قبل ان تصب عليها الشيرا

خبيصة الخوخ (قراصية)

خذ ٥٠٠ جرام من الخوخ واغسلهُ وضعهُ في طنجرة تملاها ماء واطبخ برفق واضف ٥ جرامات من القرفة ومتى نضج الخوخُ صفهُ على المخل وصفِ الزوم بالمصفاة واخرج القرفة واضف ٦٠ جرامًا من السكر وخثر الزوم بدرجة ٣٢ وضع الخوخات بالقصعة وصب الزوم باردًا

غيرها

خذ ٢٥٠ جرام من الخوخ الجيد وانقعهُ ساعتين في الماء البارد ثم ضع الخوخ في طنجرة في قدحي ماء بحيث تغمره كفاية واضف قشرة ليمونة حامضة وقطعة قرفة صغيرة وقدر جوزة زبدة و١٢٥ جرامًا سكر واطبخ على نار هادية نحو ثلاث ساعات حتى اذا لان الخوخ اضف اليهِ قدحًا من الخمر الاحمر الجيد واغلِ حتى يزبد واخرجهُ من النار وقدمهُ باردًا

خبيصة الكرز

خذ من الكرز ٥٠٠ جرام واقطع اعناقها تاركًا شيئًا منها وضع في مقلاة دسيلترين من الماء واضف ٢٥٠ جرامًا سكر واغلِهِ فاذا ذاب وغلي اضف اليهِ الكرز وغطِ الطنجرة واطبخ ٥ دقائق برفق وصف على المخل وصفِّ الزوم وصف الكرز في القصعة واعناقها الى فوق وخثر الزوم الى درجة ٣٠ ودعهُ يبرد وسقِ الكرز وقدم

غيرها

خذ من الكرز اجوده واجملهُ واقطع نصف اعناقهِ وانخزه من راسهِ بالابرة والقهِ بالماء البارد ثم صفهِ وغطسهُ في شيرا السكر الغالية حتى اذا غلي اخرجه ودعه يبرد ثم صبهُ في القصعة

خبيصة الكشمش

خذ ٥٠٠ جرام من جيد الكشمش الاحمر واغسلهُ واخرجه في الحال وضعهُ في اناءٍ واضف ايكتو٢ من السكر الناعم ونصف دسيلتر من الماء وشلّ الكشمش كي يذوب السكر ثم ضع الكشمش في قصعة وبعد ساعتين اذا شلي الكشمش جيدًا تكون الشيرا قد جلدت واحمرت ذلك من المربيات الصيفية الفاخرة

خبيصة المشمش

خذ من المشمش ٨ ناضجة وشقها شطرين واخرج نواها واحفظهُ وذوب في مقلاة ٢٥٠ جرام سكر في دسيلتري ماء حتى اذا اخذ في الغلي ضع المشمش في السكر واطبخ برفق ٥ دقائق وصف على المنخل وصفِ الزوم وخثر الى ٣٠ درجة وصف من المشمش في قصعة ٥ في الوسط و ا من فوق ومانبقى حولهُ واكسر ما ابقيت من النوى ونقها وضعها على كل ربعٍ وسقِ المشمش بالزوم وقدم

غيرها

خذ من المشمش اجوده واقطعهُ شطرين او دعه كاملاً واخرج نواه وتكون قد حضرت شيرا من السكر وقدح ماء و١٢٥ جرامًا سكر واطبخ المشمش بالشيرا واقشط الزفرة حتى اذا الان صفهُ في قصعة ثم صب فوقهُ الشيرا بعد ان تكون قد خثرتها

خبيصة البرقروق (الخوخ الاصفر)

خذ من البرقروق ٣٠ واطبخها في طنجرة في ٢٥٠ جرامًا سكرٍ ودسيلتري

ماء وغطِ الطنجرة واطبخ برفق ١٠ دقائق وصف البرقوق وصفِ الزوم وخثره الى درجة ٣٠ وصف البرقوق في قصعة وقدم

خبيصة البرتقال

خذ ٤ برتقالات ونقها وقطع كلاًّ منها عشرًا واخرج قشرتها البيضاء وبزرها واحفظ نصف احداها لتضعهُ في الوسط واطبخ ايكتو ٢ من السكر الى درجة ٣٦ وصب السكر فاترًا على البرتقالات بعد ان تكون وضعتها في اناء وغطها ودعها ساعتين في الشيرا وصفها على المنخل وصف الشيرا وخثرها الى درجة ٣٢ وصف البرتقالات بشكل وردة وضع نصف البرتقالة الباقية في الوسط وسقِ بالشيرا وقدم

غيرها

خذ البرتقالات وارفع قشرها الداخلي وانخزها في اماكن كثيرة والقها بالماء البارد ثم ضعها ٥ دقائق في الماء الغالي واغمسها ثانيةً بالماء البارد وصفها واطبخها في شيرا السكر التي حضرتها وصبها في زبدية حتى اذا بردت قطع البرتقالات اربعًا وصفها في قصعة وسقها بالشيرا

البرتقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعًا بغلظ نصف سنتيمتر وصفها اكليلاً في قصعة ورش عليها ٨٠ جرامًا من السكر الناعم واضف دسيلترًا من الرم والعرق او عرق الكرز . انما اذا كانت المشروبات عنبرية اي بالسكر كعنبري الانيسون فلا تضع اذ ذاك من السكر اكثر من ٥٠ جرامًا

خبيصة الكستنا بخرنوب امريكا والبرتقال والليمون الحامض

خذ من الكستنا الجيدة ٤٠ واخرج قشرتها الخارجة والقها في الماء البارد وضعها على النار في طنجرة في ليتر ونصف من الماء ونقها اي اخرج قشرتها السمراء وضعها في طنجرة بحيث لاتكون فوق بعضها البعض وغطها بشيرا في

درجة ١٦ واغلها برفق على النار ٣٠ دقيقة حتى اذا نضجت صفها على المنخل وصف الشيرا بالمصفاة وخثرها الى درجة ٣٠ وصف الكستنا في قصعة وسقها بالشيرا ثم اضف اليها اما ربع راس خرنوب امريكا واما ربع قشرة برتقال او ربع قشرة ليمونة حامضة

غيرها

خذ من الكستنا اجودها واسلمها وضعها في مقلاة في كمية من الماء كافية حتى اذا نضجت اقشرها وغطسها في شيرا السكر الغالي ومتى غلت بالشيرا برهة اخرجها من النار وعطرها اما بقليل من ماء الزهر او بشيرا خرنوب امريكا

تنبيه ان الخبيصة ان عطرتها بسوى القرفة والليمون الحامض لك ان تضيف اليها قدحاً من العرق او الرم او عرق الكرز

الكستنا شعيرية

حضر الكستنا على ما تقدم واغلها حتى تخثر الشيرا وصف الكستنا بمنخل شريط واكبسها على المنخل بحيث تنزل في القصعة شعيرية فانها ترتفع من نفسها بعلو ٤ سنتيمترات ولا تمسها لئلا تعدم هيئة الشعيرية التي هي عليها

البرتقال مجلداً بالسكر المذوب

خذ ٢ برتقالات واقشرها مراعياً قشرتها الداخلة البيضا كي لا يخرج الزوم منها وافصلها ارباعاً او فصوصاً وخذ شياشاً من خشب بطول ١٠ سنتمترات وغلظ ٤ وادخل الشيش في كل قسم حتى نصفه وصف البرتقال على منخل واحرص ان تمس بعضها البعض وجففها ساعتين وخذ ٥٠٠ جرام من السكر وضعها في مقلاة واضف اليها دسيلترين ونصفاً من الماء حتى اذا ذاب السكر ضعه على نار قوية ليغلي وفي اثناء القلي اقشط الزفرة عنه واذا ازداد غلياً ولو قليلاً يصفر فدعهُ دقيقة ثم اغمس في داخلهِ كل قطعة من البرتقال ومتى بردت القطع صفها في قصعة

الكستنا مجلدة با لسكر المذوب

خذ من الكستنا ٦٢ وشقها خفيفًا وحمصها بالمقلاة واقشرها ونقها ودعها تبرد وشكها با لشياش على ما تقدم في البرتقال وغطها با لسكر المذوب على ما تقدم واختم العمل كذلك

العنب مجلدًا با لسكر

خذ عناقيد العنب وافصلها خصلاً من ٥ حبات ونيف وعالجها كما عالجت البرتقال بمذوب السكر

الكرز مجلدًا با لسكر

خذ الكرز الطري او الكرز اليابس وعالجهُ على ما عالجت البرتقا ل بمذوب السكر

الكشمش عنب الثعلب بمذوب السكر

خذ من الكشمش الابيض ٣٠ عنقودًا ومن الاحمر ٣٠ وكلاهما يابسان وجلدهما كالبرتقا ل وصبهما في الوعاء

الكشمش با لسكر

خذ زلال بيضة واخفقهُ في صحن بملعقة صغيرة من الماء ودعهُ بركد لحظة وخذ ٥٠٠ جرام سكر ناعم وضعها على طلحية ورق وخذ ٤٠ عنقودًا من الكشمش واغمسها واحدًا واحدًا في زلال البيض ولتها بالسكر الناعم بحيث يغطيها السكر وهزها قليلاً وضعها على المصبع حتى اذا جفت قدمها

الكشمش

خذ من الكشمش ٤ كيلوجرامات النصف من الابيض والنصف من الاحمر وكيلو جرام من العليق وضعهُ في طنجرة المربى واضف اليهِ ليترًا من الماء وضعهُ على نار قوية وحرك بالمغرفة كي لا يلتصق واغل ٨ دقائق ثم ضع على

الزبدية منخلاً من شعر وصب عليهِ الكشمش والعليق ومتى احكمت التصفية زن الشيرا (الزوم) واضف لكل ايكتو منها ايكتو ٦ من السكر وذوب على النار وصف بمنخل حرير واقسمها قسمين واطبخ كل قسم منها على نار قوية بدرجة ٢٨ من ميزان الشيرا وضعها في الانية حتى اذا بردت خذ ورقة ودورها على قدر داخل الوعاء واغمسها بالعرق وضعها على المربى وغطهِ بورقة ثانية واحفظهُ في مكان ناشف لكن غير حار كثيراً

تنبيه . من خصائص المجلدة ان تحضر كميات صغيرة

مجلدة عناقيد الكشمش

خذ شيئاً كثيراً من عناقيد الكشمش يكون الثلثان من الكشمش الاحمر والثلث من الابيض وافرط حبهُ بشوكة قابضاً على العنقود من عنقهِ فينزل الحب في الطنجرة وضعهُ على النار في قدح من العرق حتى اذا حمي وفخ صفهُ بمنخل شعر واكبس عليهِ حتى يصفي زومهُ وزن الزوم وضع قدرهُ سكراً وضعهُ على النار حتى اذا اخذ يغلي وبدا السكر يذوب اخرج المربي واقشط زفرتهُ وصبهُ على الانية وعلى هذه الطريقة تحفظ الفاكهة رائحتها الذكية ويكون المربي شفافاً وفاخراً ومن ثم لا تزد في الطبخ عن الوقت المعين او ان تراعي الاقتصاد وتنقص في السكر فتضع السكر من باب الثلاثة ارباع لا غير . ولك بعد ان تقشط الزفرة عن المربى ان تضيف اليهِ كيلو جراماً من العليق ومثلهُ من السكر

مجلدة العنب

ارفع من العنب عرموشهُ وجلده كالكشمش ونقص السكر من باب النصف

مربى الكرز

خذ الكرز ونقهِ حتى يتبقى منهُ كيلو جرام واخرج اعناقهُ ونواه ولا تخدشهُ وخذ ٧٥٠ جراماً من السكر وضعهُ والكرز في طنجرة في نصف

ليترٍ من الماء وتكون النار قوية وحرك بالمغرفة خفيفًا لئلا يتخدش الكرز واخرج من النار وصب الكرز في زبدية ودعه الى الغد ورجعهُ الى الطنجرة مضيفًا اليهِ ٢٥٠ جرامًا من السكر واطبخ ثانية واخرجه حتى اذا برد ضعهُ في انية وغطهِ على ما ذكر في باب مجلدة الكشمش

مربى الكرز

خذ من الكرز اجوده وما كان ناضجًا منهُ وارفع منهُ الاعناق والنوى وزنهُ وخذ ٢٧٥ جرامًا من السكر لكل ٥٠٠ جرام من الكرز واغلِ السكر في نصف قدح ماء نصف كيلوجرام حتى اذا صارت الشيرا امزج بهِ الكرز وغط الطنجرة وبعد ان يغلي قليلاً اقشط عنهُ الزفرة واخرجهُ من النار وصب الكل في قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات وفي الغد صف الكرز على منخل واضف الى الشيرا نصف كيلو من الكشمش وضعهُ على النار واقشط الزفرة واطبخ وامزج الكرز واغلِ قليلاً واخرج من النار واقشط الزفرة وصب في الآنية تاركًا قيراطًا منها ودعها تبرد ثم املأ ها من مجلدة الكشمش

مربى التوت الافرنجي

مربى التوت الافرنجي كالكشمش على ان شيرتهُ تختر ثلاث مرات لان زومهُ أكثر ويربى ايضًا على ما ياتي . خذ من هذا التوت اجوده ونقهِ وانقعهُ في الماء الغالي كي تذبلهُ وصفهُ على منخل وخذ من السكر كمية كافية واجعلهُ شيرا تلقي فيها التوت حتى اذا غلي قليلاً اخرجه من النار وصبهُ في الانية الفاكهة والشيرة كمية متعادلة واملأ ثلاثة ارباعها ودعها تبرد واملأ ها عرقًا وغطها بالورق وعلى طول المدة يمتزج العرق بالفاكهة والشيرا فيصبح مربي فاخرًا

مربى المشمش

خذ من المشمش ٤ كيلو جرامات ونقهِ وقطعهُ وضعهُ في زبدية في كيلو جرامين و ٤٠٠ من السكر المسحوق وحرك بملعقة خشب حتى اذا ذاب السكر

ضع المشمش بالطنجرة وحرك بالمغرفة ١٠ دقائق وهي تغلي واخرج المغرفة ومتى نضج ضعهُ في اناء ودعه يبرد وغطهِ على ما تقدم بجلدة الكشمش

مجلدة التفاح

خذ من التفاح ٣ كيلو جرامات ونقهِ وضعهُ في طنجرة في ٤ ليترات ماء واغلهِ حتى ينضج وصفهِ على منخل شعر وزن شيرتهُ ورجعهُ الى الطنجرة في ٦ ايكتو من السكر الشقف لكل ايكتو من الشيرا وذوب على النار وصفهِ بخامة واقسمهُ قسمين واطبخهُ بدرجة ٢٨ وضعهُ في الانية وغطهِ بورقة مدورة مغموسة بالعرق

غيرها

خذ التفاح واقشره وقطعهُ وارفع لبهُ وبزره والقهِ في الماء البارد وصفهِ وضعهُ في طنجرة بماء تغمره واضف اليهِ عصير ليمونتين حامضتين وضعهُ على النار حتى اذا نضج اخرجه وصفهِ على منخل ولا تكبسهُ وزن شيرتهُ واضف اليها قدرها السكر الشقف وضع على النار واقشط الزفرة واخرج من النار وبعد ١٠ دقائق صبهُ في الانية

مجلدة السفرجل

خذ من السفرجل كيلو جرامين وقطعهُ ارباعًا واخرج جلدتهُ ولبهُ وبزره وانت تنقيهِ وضعهُ في قصعة بالماء البارد ثم ضعهُ في طنجرة في ٤ ليترات ماء واطبخ حتى يتربي وصفهُ على منخل وزن الشيرا وضع لكل ايكتو منها ٦ من السكر واختم العمل على ما تقدم في مجلدة التفاح . وقس عليهِ مجلدة المشمش

لب الجوز الاخضر بالحصرم

خذ لب الجوز الاخضر وضعهُ في وعاء وسقهِ بنصف دسيلتر من عصير الحصرم واضف ٢٠ جرامًا من الملح وقبصتين من البهار وحضرهُ ٥ دقائق قبل التقديم

الاجبان والفاكهة

خير الاجبان والفاكهة ما كان طريًا نقيًا . قدمهُ في حينهِ وصفهُ صفًا يروق للنظر ذلك موكول للذكاء وسلامة الذوق

شراب العليق

خذ من العليق الطري المنقى ما تشاء وضعهُ في زبدية من فخار واضف اليهِ كمية كافية من خل الخمر الابيض وبعد نقعهِ ٨ ايام وقد بدت قشرة على وجه الوعاء وراق العصير من تحتها اقشط القشرة وصف العصير بمنخل شعر ثم بخرقة من صوف وزن الشيرة وضع لكل ٥٠٠ جرام منها ٧٥٠ جرامًا من السكر وضعها على النار واقشط الزفرة لدى الغلي واخرج في الحال وصبهُ في زبدية كي يبرد ثم ضعهُ في قناني تضعها في مكان فيهِ طراوة

شراب الكشمش في العليق

خذ من العليق ٥٠٠ جرام وعناقيد من الكشمش الاحمر ٣ كيلو جرامات ومن الكرز ٥٠٠ جرام ونق الكشمش والعليق واقطع اعناق الكرز واسحق ذلك كلهُ معًا وضعهُ يختمر في قصعة ٨ ايام او اقل او اكثر بحسب طراوة الفاكهة ونضجها حتى اذا راق عصيرها صفهِ بمنخل وزنهُ وضع لكل ٥٠٠ جرام منهُ ٧٥٠ جرامًا من السكر واطبخ واقشط الزفرة قبل ان يغلي ومتى غلي قليلاً صبهُ في قصعة ودعه يبرد ثم ضعهُ في قناني تضعها في اماكن فيها طراوة واما شراب الكشمش البسيط فيصنع من الكشمش والكرز والسكر بالطريقة والكمية عينها

شراب الكرز

حضره كتحضير شراب الكشمش والعليق مستعملاً التناسب الملايم اي ان يكون الكرز قدر الكشمش والعليق ست مرات

شراب البزور

خذ من اللوز الحلو ٧٥٠ جرامًا ومن المر ١٢٥ جرامًا ونق واسحق واضف قليلاً من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها بليتر ونصف من الماء الساخن واستحلب في خرقة وروق من السكر كيلو جرامين واغلهِ والق فيهِ المستحلب واغل وحرك في الملعقة ومتى اخذ بالغلي اضف اليهِ نصف قدح ماء الزهر وصب هذا الشراب في قصعة فاذا برد ضعهُ في قنينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليهِ ٦٠ جرامًا من الاربعة البزور المبردة فيكون شرابًا من المبردات الفاخرة

الباب العشرون

فوائد شتى

الحشوات

ان الحشوة كثيرة الاستعمال في الماكولات الا انها تتطلب مزيد العناية وخصوصًا بان يكون لحمها او سمكها طريًا مغذيًا والا فانها تفسد الطعام ولا تكثر من الاشكال المحشوة فانها تشبع المدعوين فيضربون عن سواها من الاشكال فضلاً عن انهُ لا يليق التربيك في كثرة الاشكال لاسيما اذا كانت من ضرب واحد

حشوة كوديفو

خذ من فخذ العجل ٥٠٠ جرام ومن شحم كلي البقر ٧٥٠ ونظفها وعرقها وافرم كلاً منها وحده ثم اخلطها معًا وتبلها بالبهار والملح وقليل من جوز الطيب واسحقها في الهاون واضف اليها بيضتين الواحدة بعد الاخرى وامزج جيدًا وضع هذه الحشوة على الجليد او في محل بارد . وخذ بيضتين و ٣٠ جرام طحين و ٣ دسيلترات حليب وقبصة ملح واصنع هذه الكريما على الفرن وانت تحركها فاذا اخذت بالغليان ضعها في قصعة ماء لتبرد ورجع الحشوة الى الهاون

واسحقها واضف اليها الكريما المذكورة على ثلاث دفعات . و بيضتين وابكتو من الجليد ايام الحر شيئًا فشيئًا وايام البرد الماء البارد نقطة فنقطة واسحق جيدًا وتستعمل هذه الحشوة زينة اما كتلاً او قضبانًا مسلوقة بالماء او بالمرقة الغاليين واذا اضفت اليها مفروم البقدوس والسيبولي والاشا لوت تكون كوديفو بالحشائش الناعمة تحشو بها السنوسك

الحشوة زينة للكستلاتة وغيرها

خذ من مملح الخنزير ٥٢٠ جرامًا واضف ١٢٥ من السمن و٤ ملاعق من زيت الزيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من مفروم الاشا لوت واقل ٥ دقائق على النار واضف ملعقتين من مفروم البقدوس واقل ٣ دقائق وتبل بالملح والبهار والعطريات واستعمل متى وكيف تشاء . تلك حشوة تلايم الكستلاتة والالسنة والسميسكات وما يشوى مكفنًا ويقلى بالورق

الحشوة مقلية للمحمرات

خذ حطام العجل معرقة او ٢٥٠ جرامًا من فخذ العجل وضع في طنجرة سمنًا وملحًا وبهارًا وجوز طيب و بقدونسًا واشا لوتًا مفرومة وورقة غار وبصلة مقطعة وملعقة مفروم الفطر وحرقص . ١٠ دقائق ثم ارفع الغار والبصل وافرم ما تبقى كلهُ ثم ضع في طنجرة قطعة من لب الخبز وشيئًا من المرقة وخثر فتكون فتة فضع ثلثًا من اللحم وثلثًا من فتة الخبز وثلثًا من الزبدة الطرية وامزج ذلك كلهُ جيدًا في الهاون وتبل واضف ٦ صفارات بيض . ذلك يستعمل للاشكال المحمرة . واذا وجدت اكباد الطائر عرقها واستعملها بدلاً من لحم العجل فانها مفضلة عليهِ

حشوات الطائر

حكمها حكم حشوة كوديفو الا انهُ يستعمل لها سفائن الطائر او هبره بدلاً من البقر والضان ولك ان تضيف اليها ٤ ملاعق من مفروم الكماة او الفطر المقليين بالسمن . خذ هبر الدجاج واسحقهُ واضف اليهِ ٣٠ جرامًا ضرع بقرة

و ٢٠٠ من فتة لب الخبز بالمرقة واسحق هبر الدجاج والضرع في هاون واضف الفتة وتبل بالملح والبهار وجوز الطيب حتى اذا نعم ذلك كلهُ اضف نصف دسيلتر من الالمانية المختثرة وجرب كتلة صغيرة منها ووقع الحشوة موقعها واضف اليها من الالمانية او الكريما المضاعفة

حشوة الديك البري

خذ من هبر الديك البري ٢٠٠ جرام ومن هبر الدجاج ٢٠٠ وعالجهُ على ما تقدم واضف اليهِ الاسبانيولية المختثرة في خلاصة الديك البري

حشوة الحجال

خذ من هبر الحجال والدجاجة القدر المتقدم وعالج كذلك واضف الاسبانيولية المختثرة في خلاصة الحجال

حشوة الارنب

خذ ٥٠٠ جرام من لحم الارنب وعالج على ما تقدم وقدم بالاسبانيولية المختثرة في خلاصة الارنب

حشوة البلطي

خذ من هبر البلطي ٥٠٠ جرام وانخلها بمخل واضف ٢٠٠ جرام من السمن و ٢٠٠ من فتة الخبز بالمرقة وتبل وسق بيضتين وبالالمانية السمك على ما تقدم وقس عليهِ حشوة الشبوط والبوري والحنكليس البحري والنهري

حشوة الكبد

خذ من كبد العجل او الضان الطري ٥٠٠ جرام و ١٠٠ جرام من ضرع البقرة و ٢٠٠ جرامًا من فتة الخبز بالمرقة وعالج على ما تقدم واضف البهار والملح وجوز الطيب واسحق وانخل ورجع الى الهاون وامزج وانت تسحق ٥ صفارات بيض واحدًا واحدًا واحش بها ما تشاء

السمن والخمر والزيت

كثيرًا ما يدخل السمن والخمر والزيت في اشكال الطعام لاسيما في السلسات والمكبوسات والمقليات والسلطات ولقد يخطر لقوم ان الخمر الدون يلايم الاشكال حتى اذا لم يروا شرب ضرب من الخمر قالوا دعوه للمطبخ بيد ان الخمر كسائر اركان الطعام يقتضي ان تكون جيدة فلا ينشأ عن الدون شيء فاخر وخير الخمر للاطعمة ما كان ابيض اواحمر ومن الناس من يصف لتحضير الاطعمة الخمرة الفاخرة ذلك اسراف محض اذ لا يزيد الطعام صلاحية . ولابد للسمن ان يكون جيدًا بل فاخرًا فعن السمن الرديئة اشكال رديئة فخير السمن ما كان جيدًا وطريًا معًا لاسيما سمن التقلية فان المقليات اذا كان سمنها رديئًا يعسر هضمهُ وتضر مناولتهُ . كذلك الزيت فلا بد من الخره فالزيت عسر الهضم فما الظن بهِ اذا كان رديئًا

السلسات

مما لابد منهُ ويرغب فيهِ كل الرغبة في الطعام هي السلسة على ان القوم قد جعلوها غاية في الارتباك وشعبوا طرقها وسموها اسماء غريبة اوهمت الصعوبة في صنعها وسموها اسبانيولية والمانية ومخملية وخلاصة بيد ان طرقها بسيطة لابتنائها على اصول الذوق والبرهان . فلا يخطر في قولنا اسبانيولية انها مأخوذة عن الاسبانيول او المانية عن الالمانية فانما السلسات ماخوذة عن اللحوم والخضر الذكية الموجودة في جميع الاقطار . اما نحن فقد قسمنا السلسات الى اصل وفرع فالامهات الاسبانيولية وغيرها للطعام كالالوان للمصور ويعتمد عليها الطباخ ويصنعها سلفًا ليستعملها وحدها او في تركيب غيرها من السلسات

الاسبانيولية فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل وفخذ البقر المقليين بالسمن والبصل وتسقى بزوم

اللحم حتى تحمر ويهتري اللحم فيضاف اليها زوم اللحم وباقة مزينة وجزر وقرنفل وملح وسكر وتصفى بالمصفاة ويصنع لها روبة من السمن المقفس والطحين نسقى بها وتقشط الزفرة ثم الدهن وتصفى وتحفظ الى حين الاقتضا

الاسبانيولية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرها وتقلى بالسمن والبصل ويضاف اليها الخمر الابيض وتسقى بمرقة السمك المختارة ثم يضاف باقة مزينة وجزر وملح وقرنفل وتطبخ حتى النضج واصنع روبة من السمن المقفس والطحين وسق بزوم السمك واطبخ برفق وصف بالمصفاة واحفظ الى حين الاقتضا

المخملية فطارية

تصنع من لحم فخذ العجل ودجاج مفصول الهبر وتحتها السمن والبصل ويضاف من زوم اللحم ونسقى به ويضاف الملح والقرنفل والسكر والجزر وباقة مزينة حتى يتم النضج فيصفى الزوم ويقشط الدهن وتصنع روبة الطحين والسمن المقفس ونسقى بزوم الطبخة واطبخ برفق واقشط الزفرة ثم الدهن ثم صف بمصفاة واحفظ الى حين الاقتضا

المخملية صيامية

تصنع من هبر السمك البلطي والبوري وغيرها ويضاف اليه البصل والقرنفل والجزر والخمر الابيض وباقة مزينة والملح وتطبخ برفق ثم نسقي بالخمر الابيض والماء وتغلي وتقشط الزفرة حتى النضج وتصفي وتصنع روبة من السمن والطحين واضف الى السلسة وختر وصف بالمصفاة واحفظ الى حين الاقتضا

الالمانية

اصنعها من خلاصة الطائر وخلاصة الفطر والمخملية الفطارية وختر ثم عقد البيض بالسمن وصف وغط بمرقة الطائر

هذه هي امهات الساسات ذكرناها وما يتفرع عنها منفصلاً ذكرناه في باب

السلسة فعليك بالمراجعة

الخلاصات

خلاصة الطائر

اصنعها من الطائر اذا فصلت هبره وافخاذه منهُ وكسر قفصهُ وعظامهُ . واضفها الى لحم فخذ العجل وسقها بمرقة الطائر المختزة واضف البصل والقرنفل والجزر وباقة مزينة واغلِ واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق وصفِ بالمصفاة واقشط الدهن واحفظ

خلاصة الكماة

تصنع من الكماية في الخمر ومرقة الطائر وباقة مزينة والملح والقرنفل وجوز الطيب واغلِ واخرج من النار ومتى بردت صفِ بخرقة واحفظ

خلاصة السمك

خذ هبر السمك وضعهُ في طنجرة بالبصل والقرنفل والجزر وباقة مزينة والاشالوت والملح والبهار والخمر الابيض واغل ثم اضف مرقة السمك المختزة وكرر الغلي فاذا نضج اقشط الزفرة وصفِ بالمصفاة واحفظ

خلاصة اللحوم والخضرة

تصنع من لحم فخذ العجل ومن الجنبون المبر والمدهن معًا ومن المملح المدهن بعد قشر جلدتهِ ويضاف الى ذلك الجزر والبصل وورق الغار والصعتر والاشالوت ويغلى حتى يشقر ويسقي بالخمر وزوم اللحم ويغلى ويطبخ برفق ويصفى ويحفظ

خلاصة الحجال

تصنع من اقفاص الحجال وعظامها دون هبرها وافخاذها ومن البصل والجزر والقرنفل وجوز الطيب والخمر وباقة مزينة وتجمد وتسقى بالمرقة

المختثرة وتغلى وتقشط زفرتها وتطبخ برفق ثم تصفى بالمصفاة وتحفظ . وقس عليهِ خلاصة الديك البري ودجاج الارض والارنب الخ

العصارات

تستعمل العصارات وحدها او زينة للمشوي وغيره من الاشكال وهي تستخرج من الخضرة اليابسة او الخضراء

عصارة الخضرة اليابسة

خذ اليابسة كالعدس واللوبياء وانقعها مساءً في الماء الفاتر واطبخ في الغد برفق في الماء والسمن والبصل والبقدونس فاذا نضجت صف بمنخل شعر واذا استعملتها لزينة اللحم حم السمن واضف اليهِ مفروم الاشالوت واضف العصارة وتبل بالملح والبهار وسق بزوم اللحم فطاريًا وبالحليب صياميًا

عصارة الخضرة الخضراء

الخضرة الخضراء كالجزر واللفت وغيرهما اغسلها وذبلها بالماء الغالي واسلقها واهرسها وصفها وضعها في طنجرة ومعها من المخملية وسقها بالمرقة او بصفار البيض وتبل بالبهار والملح والسكر والزبدة

الكبيبات

تصنع الكبيبات او الكفتة او الكتل او الكرات من لحم العجل المعرق المفروم المصفى بالمنخل ثم يوخذ لب الخبز وينقع بالحليب ثم يعصر ويقلى بالسمن ويخفق على نار هادية بصفاري بيض ويصب في صحن حتى يبرد ثم يصفى بعد اللحم بمنخل شعر وخذ قطعة زبدة واصنع ثلث اجزاء متساوية من اللحم وفتة الخبز والسمن وضع في هاون اولاً السمن ثم الفتة حتى اذا امتزجا اضف اللحم واسحق الكل معًا مضيفًا بيضة كاملة وصفاري بيض وتبل بالبهار والملح ومبروش جوز الطيب . وقس عليهِ كفتة او كبيبات السمك على انهُ في الصيف يزاد اللحم على الخبز والسمن . ومن الناس من يمزج الاجزاء المذكورة ويصفيها

بمخل كلها معاً

زنكل الطائر (كتل)

خذ هبر الدجاج المشوي المعرق وقدره من الكماية المقطعة المغطاة بالسلسة الالمانية المختثرة ورش على المائــــدة لب الخبز وقطع ما ذكر زنكلاً تضعهُ في البيض المسحوق المتبل بالملح والزيت والبهار ولتهُ بلب الخبز وقبل التقديم اقلهِ بقلية حامية وزين بالبقدونس وقدم بدون سلسة او بسلسة البنادورى او البهارية او غيرها

زنكل الديك البري

خذ هبره وقطعهُ وقدره من الكماية وزين بالاسبانيولية المختثرة بخلاصة الديك البري وخلاصة الكماية

زنكل الارنب

خذ هبر الارنب المشوي وعرقهُ وقطعهُ واضف قدره كماية وفطراً وغط بالاسانيولية المختثرة بخلاصة الارنب . وقس عليهِ سائر زنكل اللحم والكبد

زنكل السمك

خذ هبر البلطي او سمكة موسى المسلوق المقطع وختر بالخملية الصيامية وعقد بالبيض واضف البقدونس المفروم المذبل وامزج الهبر بالسلسة واختم العمل على ما تقدم

المقليات وروبة او عجينة القلي

ان القلية تكون من الدهن او الشحم او السمن او الزيت وتصنع عجينة القلي على ما ذكرناها في محلها

المجلدات

ما المجلدات الا ازوام مجمدة كالرب ويسمى ايضاً رب وخبيصة وتستعمل

للسلسات ولقطع اللحم الكبيرة ونسد مسد اللحوم بالاسفار

مجلده اللحوم

تصنع من لحم فخذ العجل وساقهِ ومثلهِ يغلي ذلك بالماء والملح ونقشط زفرتهُ ويدخلهُ الكراث والجزر والبصل وباقة مزينةو ينطبخ برفق حتي ينضج و يصفى الزوم بخرقة ويختر حتى يصفي ثلثاه ويحفظ فاذا كان الغد وجمد الزوم نقشط القشرة عن وجههِ و يترك الراسب في القعر ويختر الزوم على نار قوية وانت تحركهُ بملعقة خشب حتى اذا اخذ قواماً ضعهُ في قصعة واحفظـــهُ الى حين الاقتضاء

غيرها

تصنع المجلدة من لحم فخذ العجل وساقه المنسول العظام وارجله المنسولة العظام والمذبلة ودجاجة منفصلة الهبر واسفل فخذ البقر وتربط هذه اللحوم كلها وتسلق بالماء والملح ونقشط زفرتها وتبرد فيدخلها باقة مزينـــة وبصل وقرنفل وجزر وكراث وتطبخ برفق حتى النضج ويصفى الزوم ويطبخ برفق حتى يختر ويجمد ثم يروق بزلال البيض ومدقوق هبر الدجاج والملح والبهار والخمر

مجلدة الطائر

نصنع من لحم العجل وساقه ومن الدجاج ونسقى بالمرقة ونعالجُ على ما ذكر اعلاه

مجلدة الصيد

تصنع من فخذ العجل وساقه ومن الحجل والارنب وتسقى بالمرقة وتعالج كمجلدة اللحم

مجلدة الاسماك

خذ طنجرة وضع فيها البلطي والبوري وغيرها من الاسماك وثوماً مقشوراً وخمراً وماء واسلق واقشط الزفرة واضف الكراث والجزر والبصل والقرنفل

وباقة مزينة وختر على ما في مجلدة اللحوم

غيرها

ضع في طنجرة البوري والبلطي والدرني واضف البصل والقرنفل والجزر وعروق الكرفس والثوم والملح وباقة مزينة واسلق بالماء واقشط الزفرة ثم اطبخ برفق حتى اذا جمد الزوم صفو بخرقة وذق التابلة وروقهُ بالخمر وزلال البيض ومدقوق من هبر البوري واختم العمل كما تقدم في الجلدة

المكبوسات

هي اللحوم المطبوخة وفوق الطنجرة ملة خذ المتل ورققة وعرقهُ وغطه بطبقة دهن وضعهُ في طنجرة فوقها الملة ومعهُ البصل والجزر والقرنفل وورق الغار والصعتر والاشالوت واطبخ برفق ساعتين وصف اللحم وصفهُ وزينهُ بالبنادورى والفطر المحشيين وصف الزوم واقشط دهنهُ واضف اليهِ الاسبانيولية وختر دقائق وقدم

الجالانتيات

خذ مثلاً ديكاً هنديًا واسمطهُ وافزره واقطع رجليهِ واجنحتهُ وعنقهُ خلا الجلدة وانسل عظامهُ وعرق فخذه وهبره وارفع شيئًا من هبر بطنهِ وشك هبرهُ بالمملح الهبر وتبل بالملح والبهار والعطريات واصنع حشوة من هبرا لعجل والمملح المدهن المفرومين ناعماً والمسحوقين في هاون ان امكن وضع كثيرًا من البهار والملح والعطريات وابسط على الديك طبقة حشوة بغلظ الاصبع وفوقها طبقة شراحي بغلظ اصبع صغير من مملح الخنزير المتبلة كالحشوة وضع شرحية ثم هبرًا من الديك واذا كان الهبر قليلاً خذ من هبر العجل او من الجنبون او الكماية ثم طبقة حشوة ثم شراحي ثم هبرًا وواصل حتى النهاية وخط الديك من ظهره واعصر ليمونة حامضة على بطنهِ وغطهِ بشرحية مملح وكفنهُ بخامة وخيطها شلاً واطبخ ٣ ساعات واضف الى الزوم ارجل البقر وجلدة المملح وليكن

الملح وافيًا ودع الجالنتين تبرد في زومها نصف ساعة ثم اخرجها واعصرها اخراجًا للزوم ومتى جمدت ارفع الخامة واقشط دهن الزوم الجامد وخذ زلال البيض واخفقهُ وامزجه بالزوم وضعهُ على النار ومتى اخذ يغلي اخرجهُ وغطهِ وفوقهُ نار قوية ودعهُ على جانب الموقد حتى اذا نضج روقهُ بعصير الليمون الحامض ودعهُ ٣ ساعات ثم صف بخرقة ومتى جمد الزوم زين بهِ الجالانتين

البوزة والشربات

ان البوزة تكون بالكريما او بالفاكهة وتستحضر الاولى بالكريما او الحليب والسكر وصفار البيض والعطريات وخرنوب امريكا والقهوة وزهر البرتقال الى اخره والثانية بالسكر وعصير الفاكهة كالكشمش والفريز والعليق والبرتقال والليمون الحامض الخ وفي كل الوجوه خذ وعاء البوزة وهو من تنك وضع فيهِ ما حضرتهُ للتجليد وضعهُ في مزيج ستة اجزاء من جليد مسحوق وجزان من الملح وحركه بقضيبٍ لذلك ولا تزل كذلك حتى يجمد المستحضر ويصير بوزة وغطه ودعه لحظة وصبهُ في الاقداح

اما الشربات فهي البوزة فانها من مواد واحدة على ان البوزة تكون جامدة وبالعكس الشربات

ترويق السكر وتعقيده

هما عملان يتطلبان مزيد الحذق والانتباه ولاجل ان تروق السكر خذ زلال البيض واخفقهُ وانت تسقيهِ بنحو ليترين من الماء وكسر السكر شقفًا واضف اليهِ نصف المحلول المذكور واغلِ واقشط الزفرة بملعقة خشب وسق هذه الشيرا حينًا بعد حين وانت تقشط الزفرة دائمًا حتى اذا ابيضت الزفرة جدًا عقد السكر بالدرجة التي تراها

تعقيد السكر

يعقد السكر فيكون شيرا ويكون تعقيده بحسب الدرجة التي تحتاج شيرتهُ

اليها فيكون اولاً رخواً لا يعلق على المغرفة ثم عقده بحيث يجمد على طرف الملعقة و يصير خيوطًا ثم يعقد من درجة الى اخرى وقد عدوها ثمان درجات اخرها ما يجمد و يصير كالبلور

المربيات ومجلدات الفاكهة

المربيات هي استحضارات ركنها الفاكهة المنضمة الى السكر وهي على درجات من التعقيد وتسمى مجلدات او خبيصة او مربيات فمنها ما تكون شيرتة سائلة ومنها ما تكون جامدة وقد ذكرنا منها طرقًا شتى في محلهِ و يستعمل لها الانية غير المبيضة ومتى استوفت المربيات شروطها تصب غالية في اوانيها حتى اذا بردت تغطى بورق مغموس بالعرق ثم بورق فوقهُ وتوضع في اماكن ناشفة وتربى المربيات الناشفة بقلية من شيرا خفيفة وتصفى وتنشف بالفرن

الباب الحادي والعشرون

اشكال الطعام كل من اشهر السنة

ان المآدب تكون من كراسي كثيرة او قليلة على عدد المدعوين وقد اخذنا اشكالاً لمادب من ٦ الى ٨ ومن ١٠ الى ١٢ كرسيًا وخير الاشكال ما كانت اركانهُ موجودة فعلى ربة المنزل والطباخ ان يصنعا اشكالاً مما يوجد في المنزل او يسهل احضاره من البلدة ولها ان ياخذا من اشكال شهر ويوفقاها لشهر اخر وبالجملة انما الاعتماد على الموجود

كانون الثاني

الاركان . لحم القصابة من بقر وعجل وغنم وخنزير . الطائر من مقاطيش وديوك وافراخ وديك هندي وبط وحمام . الصيد من ديك بري وحجل ودجاج ارض وبط بري ودج وسماني وقنبرة . وايل وارنب اهلي وبري الاسماك بحرية من البلطي وسمكة موسى والبوري وبقرة البحر والحوت الخ . الاسماك النهرية من الصومون والشبوط والزليق والحنكليس الخ الاصداف «الابواق» من البدلان (ستريديا . محارة) والفرنيط «كركند» ابواق سلاطعين . الخضرة من ملفوف وقرنبيط وخرشوف (فرتين) والاسباناخ والهندبا والحميض والخس واللفت والفطر والكماة . الفاكهة من تفاح واجاص وزبيب وكستنا

مادبة من ٦ الى ٨ كراسي

الاشكال الاولى

شوربة كريسي . المسلوق المزين . البوري المحمر . السماني بصناديق

الاشكال الثانية

دجاج ارضي . او حجال بشراحي المملح او ديك هندي بالجرجير . الكرفس بالزوم المحضر . معكرونة محمرة . كريما بالشكولاتة . عوامات او زنكل التفاح

مادبة من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاشكال الاولى

شوربا سميذ فطارية . بلطية بسلسة لوحدها . كستلاتات الغنم مكبوسة بالسو يز . سميسكة بقر مشكوكة بسلسة البنادورى بخناء الجمال . سميسكات او هبر الارانب محرقص بخلاصة الصيد

المقبلات

الربة . الشمندر . الانشايات . الكرنيشون

الاشكال الثانية

مفطوش بالكماية . سماني بشراحي المملح او دجاج ارض . الاسباناخ بالكريما زنكل او عوامات او كنتة البطاطة . حلاوة جوزية مزينة . اقراص الزبيب . شارترز التفاح

الفاكهة ١٢ صحنًا

صحن ملآن في الوسط ٦ صحون فاكهة طرية ويابسة ٤ صحون فطائر وحلويات

تنبيه . ان الاشكال الاتية تستعمل في كل من اشهر السنة وهي الجنبون المجلد باردًا و بالاسباناخ و بعصير البطاطة والبزيلا والبنادورى والعدس . فراريج بالبدلان (ستريديا محارة) الارز بالالمانية بالميلانية بالطرخون بالفلمنكية بالخيار بالزوم . الديك الهندي مقليًا بالفلمنكية بالكستنا المجلدة بالسلسة الطليانية . فخذ كبش مشويًا ومزين بزينات مختلفة . شقةايل بالبهارية . مشوي مزين بالبطاطة . سميسكة بقر بالسلسة . سنبوسك ساخن بالالمانية بلطية بسلسة القبار او البدلان . ذئب البحر بسلسة السمن والانشاية . الصومون بالجنوبة سمكة نهرية بالشانبور . الاسترخون بمرقة السمك . سنبوسك الحنكليس

بالزينة . خواصر صغير الخنزير مشوية بسلسة البنادورى . قطعة متل مكبوسة باصول الخضرة . فخذ خروف مسلوق وزين باصول الخضرة . فخذ خروف مكبوس بعصير اللفت اوبا للفت المجلد وعصير البطاطة والهندبا والاسباناخ والزوم المحضر . الاقراص من جميع الاشكال ذلك يساعد على تشكيل الاشكال فان نقص شكل في قائمة الاشكال ابدلة باخر مما ذكر في هذا الذيل ولهذا السبب نفسهِ ذكرنا اشكالاً كثيرة من المشوي

شباط

الاركان . لحم القصابة من بقر وعجل وضان وخنزير . الطائر من مقطوش وفراخ وديوك وهندى وحمام . الصيد من ديك بري وحجال ودج ودجاج ارض وسماني و بط وقنابر الخ وايل وارنب اهلي و بري . الاسماك بحرية من بلطى وسمكة موسى و بوري و بقرة وذئب وموربنا الخ . وبحرية من صومون وشبوط وحنكليس . الاصداف من ستريديا وكركند وسلاطعين وابواق . الخضرة من ملفوف وقرنبيط وخرشوف وكرفس وهندبا واسباناخ ولفت وفطر وكما . الفاكهة من تفاح واجاص وزبيب و برتقال وكستنا

مادبة من ٦ الى ٨ كراسي

الاشكال الاولى

شوربا شعيرية . سمكة موسى . يخنا بالخمر على الطريقة البحرية النرمندية يخنا دجاج الارض . كستلاتات العجل بالميلانية

الثانية

طائر الماء الشبيه بالبط او الفراخ بالجرجير او فرخ بط . هندبا بالكريما بيضات مفقوسة في الزوم المحضر . قريصات بالكريما . زنكل (زلابية) بزلال البيض والكريما والسكر

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا بكتنل (قيما) العجين . شقة ايل بالبهارية . مميسكات الخروف مشكوكة سوبرم الطائر بالكماية . كستلاتات الارنب بخلاصة الصيد . هبر سمك موسى على طريقة هرلي بسلسة البنادورى

المقبلات

الزبدة . الفجل . الكرنيشون . السردين

الثانية

ديك بري او مقطوش بالجرجير او بط بري . صينية . كرفس مقلي . لوبيا على طريقة الملكة بالكريما . التفاح بخبيصة التفاح والمشمش . عوامات الارز

فاكهة

صحن كبير ملان * ٦ صحون فاكهة خضرا ويابسة * ٤ فطائر وحلويات

اذار

الاركان . القصابة من البقر والعجل والغنم والكبشان والخنزير . الطائر من المقاطيش والافراخ والفراريج والحمام والبط وافراخه وغرغرة (حبيش) الاسماك البحرية من بلطي وسمك موسى وبوري وذئب وبقرة ودرني وحوت . النهرية الشبوط والحنكليس والزليق والقبودي الخ . الاصداف من بدلان منقوعًا (مكبوس) وغير منقوع وام الخلول وكركند (فرنيط) وابواق وسلاطعين . الخضرة من ملفوف وقرنبيط وكرفس وهندبا واسباناخ وحميض وفطر وكما وهليون وخس . فاكهة من تفاح واجاص وزبيب وبرتقال وتوت افرنجي (فريز هو في كل من الفصول)

من ٦ الى ٨ كراسي

شوربا الملفوف الطري . فراريج بالزوم المحضر . كستلاتات الكبشان برؤوس الهليون . محرقص (محمر) الارنب بالفطر

افراخ البط . الاسماك ملتونة ومقلية او طائر البحر بالليمون الحامض . البدلان مقلي بالانكليزية . هليون بعروقه . (قريتن) خرشوف بالزوم المحضر . تفاح بالسمن

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا شانتلي (عصير العدس) . راس عجل بالحنا . هريسة الدجاج . البط باللفت . سميسكات الخنزير بسلسة البنادورى . سمكة موشي محمرة بحنا

مقبلات

الزبدة . الفجل . الطون المنقوع (المكبوس) . الانشايات

الثانية

سميسكة البقر مشكوكة او سمكة موسى مقلية او سمكة نهرية مسلوقة . هليون بعروقه . اسباناخ بالانكليزية . معكرونة بالقالب . خبيصة التفاح

فاكهة ١٢ صحنًا

٦ صحون فاكهة خضراء ويابسة ٤ مربيات وحلويات وفطائر ١ اكيرملان

نيسان

الاركان . قصابة من بقر وعجل وغنم وكبشان وخنزير . طائر من مقاطيش فراريج . افراخ . ديوك . غرغرة (حيش) وبط وحمام . الصيد . ارانب . اسماك من بحرية كالبلطي وسمك موسى والبقرة والبوري والحوت والدرني والاسقمري . النهرية من شبوط وحنكليس وصومون وزليق وغيرها . الاصداف

من البدلان «سنر يديا» والقرنبيط (كركند) والابواق والسلاطعين . الخضرة من ملفوف وحميض وكرفس وهندبا وهليون وبزيلا وفطر واسباناخ ولفت

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا جوليان بالمرقة الخثرة . سميسكة البقر محرقصة بالخمر . اسقمري بالمتردوتل . كستلاتات صغير الخنزير بالبهارية

الثانية

فخذ كبش او ديك هندي او فراريج بالجرجير . هليون بعروقه . بطاطة عصير . كركند او ابواق . قريصة بالكريما

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربة سميذ . صومون مسلوق او سمكة نهرية بعصير الحميض . حمام بالبزيلا . سميسكة بقر مشكوكة بسلسة اشالوت . فروج بالارز . شقة كبش

مقبلات

الزبدة . الفجل . مقانق . زيتون

الثانية

غرغرة مشكوكة . او فراخ بشراحي المملح او مقطوش بالجرجير . سنبوسك او صينية اكباد . هليون بعروقه . هبر الاسقمري مقلي بالانكليزية . سلاطعين . معمول واقراص بسكر

فاكهة ١١ صحنًا

كبير ملآن * ٦ فاكهة خضراء ويابسة ٤ فطائر وحلويات ومربى

ايار

قصابة من بقر وعجل وغنم وكبشان وخنزير .صيد ارانب .طائر من مقاطيش وفراريج وفراخ وفراريج هندية وبط وحمام وغرغرة .اسماك بحرية من بلطي وسمك موسى وبوري وبقره .نهرية من صومون وشبوط وزليق وحنكليس وما شاكلها .اصداف من بدلان وابواق ماري يعقوب وكركند وابواق وسلاطعين .الخضرة من ملفوف وحميض وكرفس وهندبا واسباناخ وهليون وفطر وبزيلا ولفت وجزر .فاكهة من فريز

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

الشوربا الربيعية .لحم البقر مكبوس .افراخ البط باللفت الطري .لوزة العجل برؤوس الهليون

الثانية

شقة كبش . فراريج بشراحي المملح .حمام .بزيلا با لانكليزية .ارضي شوكة مقلية .سلاطعين . قريصة فريز

من ١٠ الى ١٢ كرسياً

شوربا ربيعية .بلطية .كستلاتات الكبشان بالبستانية .فراريج بالطرخون بط بالبزيلا .سيسكة البقر بالخس

مقبلات

زبدة .ارضي شوكة .فجل .انشايات

الثانية

جنبون مجمد او مقطوش بالجرجير او سمك موسى مقلي .بزيلا على الفرنسوية .قرنبيط محمر بالجبن .سلاطعين بحرية .مجلدة الفريز .المعمول

مزين بكريما شانتلي

فاكهة ١٥ صحناً

١ كبير ملآن ٢ سلتا فاكهة ٦ صحون فاكهة ٦ حلويات واقراص مختلفة

حزيران

القصابة من بقر وعجل وغنم وحملان . الطائر من مقاطيش وفراريج وحمام وفراخ ديك هندي . الصائد من ارانب . الاسماك البحرية من بلطي وسمك موسى و بوري و بقرة وذئب وحوت واسقمري وسلطان ابراهيم . ونهرية من شبوط وحنكليس وقبودي وغيرها . الاصداف من الفرنيط والابواق والسلاطعين . الخضرة من ملفوف وحميض وكرفس وهندبا واسباناخ وهليون وبزيلا ولوبياء خضراء وبطاطة وجزر طري ولفت طري وفطر . الفاكهة من فريز وعليق وكرز وكشمش ومشمش

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا فوبان . حنكليس بالتاتارية (طرطور) . لوزة كتف العجل بالهندبا . حمام بالبزيلا

الثانية

فراريج او مقاطيش بالجرجير . لوبياء خضراء مقلاة بالسمن . بزيلا على الطريقة الفرنسوية . قرص ارز . قريصة بالكرز

من ١٠ الى ١٢ كرسياً

الاولى

شوربا جوليان . مشوي مزين ببطاطة طرية (مقلية) . هبر البوري بالطليانية بط باللفت . فراريج على الطريقة البستانية . سميسكة كبش مشكوكة في

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

شوربا جوليان بعصير البزيلا . حوت بالهولندية . سميسكة بقر بالهندبا مكبوسة محمرة فرخ هندي محمر على الثانية لوزة عجل بالانكليزية . زنكل الطائر

الثانية

فخذ الكبشان او مقطوش بالجرجير اوسمكة موسى ملتوتة ومقلية بالانكليزية سلطة الكركند . اسباناخ بالبزيلا . الارضي شوكة على الليونية . معمول مزين بالكريما المخفوقة في الكشمش

فاكهة ١٥ صحنًا

الصحن الكبير ٣ سلتان ٦ صحون فاكهة طرية ٦ حلويات

آب

القصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من مقاطيش وفراريج وفراخ وحمام وفراخ هندية وغرغرة . الصيد من حجال وسماني وديك الغاب وارانب جوية وبرية . اسماك بحرية من بلطي وسمكة موسى وبقرة وحوت وسلطان ابراهيم ورنكة . اسماك نهرية من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها . الاصداف من كركند وابواق وسلاطعين . الخضرة من هندبا وهليون وبزيلا ولوبيا خضراء وفول وخيار . الفاكهة من دراقن ومشمش وخوخ وكرز وفريز وتين وبطيخ وجبس وعنب وكبوش توت

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا على طريقة ارتوا . لحم البقر بخنا . سلطان ابراهيم بالرافيكوث . هبر الطائر بالخيار

عصير المليون

الثانية

شفة ايل . اوفرخ ديك هندي مشكوك او فراريج بالجرجير . فول ارضي شوكة على الطريقة الليونية . كركند اوسلطة الطائر . اقراص الكشمش والعليق مخلوطة الخضرة

الفاكهة ١٥ صحناً

١ الصحن الكبير ٢ سلتان ٦ صحون فاكهة جديدة ٦ حلويات من فطائر واقراص ومعمول

تموز

القصابة من بقر وعجل وغنم وكبشان . الطائر من مقاطيش وفراخ وفراريج وبط وحمام وفراخ ديك هندي . الصيد ارانب . الاسماك البحرية . بلطي وسمك موسي وبقرة و بوري ودرني وحوت . اسقمري وسلطان ابراهيم النهرية من شبوط وزليق وحنكليس . الاصداف من كركند وابواق وسلاطعين الخضرة من كرفس وهندبا واسباناخ وهليون و بزيلا ولوبيا خضراء وفول و بنادورى و بطاطة طرية . الفاكهة من اجاص وكرز وخوخ وفريز وكشمش وعليق ومشمش وبطيخ وجبس

من ٥ الى ٨ كراسي

شوربا باصول الخضرة . حنكليس بالرافيكوت كستلاتات الكبشان بالبزيلا فراريج محمرة مزينة بالفطر

الثانية

فرخ ديك هندي مشكوك . حمام بشراحي المملح او افراخ بط . لوبيا خضرا بالانكليزية . سلاطعين . ارضي شوكة على الباريكول . قريصة الكشمش

الثانية

ديك الغاب . فراريج على طريقة الملكة بالجرجير . الحمام بشراحي المملح . لوبيا خضراء بالبوليت . قرنبيط مسلوق . اقراص المشمش . كريما بالقهوة

من ١٠ الى ١٢

الاولى

شوربا فوبان بعصير البزيلا . ذنب البحر مسلوق بسلسة الانشاية . حمام بالبزيلا . سميسكة البقر باصول الخضرة . مقانق على طريقة الملكة . لوزة العجل بالهندبا

الثانية

غرغرة . او فروج بالجرجير او فرخ بط . خيار محشو . فول بالبوليت سلاطعين . اقراص المشمش . مخلوطة الفاكهة

الفاكهة ١٥ صحناً

٣ للوسط ٦ فاكهة طرية ٦ حلويات من فطائر واقراص وغيرها

ايلول

القصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من فراخ وفراريج ومقاطيش وفراخ ديك هندي وحمام وبط وغرغرة . الصيد من حجال وسماني وديك بري وطائر الماء ودجاج ارض وايل وارانب اهلية وبرية . اسماك بحرية من بلطي وسمك موسى وبقرة وبوري وحوت وسلطان ابراهيم ورنكة . نهرية من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها . الاصداف من بدلان وكركند وابواق وسلاطعين . الخضرة من هندبا ولوبيا خضراء وبيضا . وفول وخيار وفطر . الفاكهة من عنب ودراقن وبطيخ واجاص وزعرور وتين ولوز وجوز طريين وبندق

من ٦ الى ٨ كراسي

شوربا بالارز بعصير البنادورى . سمكة موسى على النرمندية . سميسكات الكبشان بعصير اللفت . فراريج محمرة بالفطر

الثانية

حجال بشراحي المملح او ارانب بها . لوبياء بيضاء بالكريما . خس بالاسبانيولية . سلطة الكركند . كريما مقلوبة بخرنوب امريكا

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا شعيرية بعصير الاصول . سمك مسلوق . سميسكة البقر بسلسة البنادورى . هريسة بالكفتة والفطر . سنبوسك او فطائر محشوة بالزوم المحضر بسلسة السيبول

الثانية

حجال بشراحي المملح او مقطوش بالجرجير . لوبياء على الطريقة البريطونية بنادورى محشوة . اباريق كريما بالقهوة . زلابية (زنكل) الدراقن . اجبان بافارية بالفريز

فاكهة ١٥ صحنًا

٣ للوسط كبار ٦ فاكهة الفصل ٦ حلويات مختلفة

تشرين الاول

القصابة من بقر وعجل وغنم . الطائر من فراخ وفراريج ومقاطيش وفراريج هندية وحمام وغرغرة . الصيد من حجال وديك بري وطائر الما وسماني وقنابر وتيس جبل وارانب اصلية وبرية . الاسماك بحرية من بلطي وذنب وسمكة موسى وبقرة وبوري وسلطان ابراهيم ورنكة . نهرية من شبوط

وزليق وقبودي وغيرها . اصداف من بدلان وكركند وابواق وسلاطين الخضرة من ارضي شوكة وكرفس واسباناخ وقرتين «خرشوف» وهندبا وخيار وفول ولوبياء بيضاء وفطر وكماية . الفاكهة من عنب واجاص وتفاح وفريز وزعرور

من ٦ الى ٨ كراسى

الاولى

شوربا بزوم الخبز المقمر . سمكة موسى محمرة . يخنا المجال . سميسكة كبش في الهندبا

الثانية

طائر البحر او سماني بشراحي المملح او فراريج الهندي بالجرجير . لفت مجلد ارضي شوكة بالباريكول . عوامات بالكريما . كريما بالشوكولاتة

من ١٠ الى ١٢ كرسياً

الاولى

شوربا كريسي . قطعة مثل على العادة المالوفة . لوزة عجل مشكوكة بعصير البنادوري فرخة بالسلسة . مجال بالملفوف . سنبوسك بالبدلان

الثانية

شفة ايل . مجال مشوية . ديك بري مشكوك . قرتين (خرشوف) بالزوم المحضر . خيار بالكريما . سلاطين . عوامات البطاطة . مجلدة السفرجل

فاكهة ١٥ صحناً

١ كبير ٢ سلتان ٦ فاكهة الفصل ٦ حلويات ومربيات

تشرين الثاني

القصابة من بقر وعجل وغنم وصغير الخنزير . الطائر من دجاج وفراريج

وفراخ ومقاطيش وفراريج هندية وبط وحمام وغرغرة . الصيد من حجال
ودجاج ارض وطائر الماء وترغل وقنابر وايل وتيس جبل وارانب اهلية
وبرية .اسماك بحرية من بلطي وصومون وذئب وسمكة موسي وبقرة وبوري
وسلطان ابراهيم ورنكة طرية . نهرية من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي .
اصداف من بدلان وكركند وابواق وسلاطعين .الخضرة من ارضي شوكة
وقرنين واسباناخ وكرفس وخيار وفطر وباذنجان .الفاكهة من اجاص وتفاح
وعنب وزعرور وكستنا

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا الكستنا .خاصرة البقر مكبوسة (محمرة) بالبنادورى .بخنا الحجال
سمك موسى مقلي بالانكليزية

الثانية

دجاج الارض بشراحي المملح او مقطوش بالجرجير .كرفس بالمخملية
بطاطة بالمتردوتل . مجلدة بالعنبري .عوامات (زنكل كنل كفتة) مربى
التفاح بالفرن

من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا على طريقة كندة .صومون مسلوق .سميسكة البقر بسلسة الاشالوت .
سنبوسك القنابر ساختا .هبرا رنب بخلاصة الصيد كستلاتات الخروف بالسوبر

الثانية

ديك بري مشكوك او شفة تيس جبل .او حجال حمراء مشكوكة .معكرونة
بالقالب .باذنجان محشو. عوامات البطاطة .الارز بالتفاح

الفاكهة ١٥ صحناً

١ الاكبر ٣ سلتان ٦ صحون فاكهة يابسة او مربيات ٦ حلويات من فطائر ومعمولات

كانون الاول

القصابة من بقر وعجل وغنم وصغير الخنزير . الطائر من دجاج وفراريج وفراخ ومقاطيش وديك هندي وغرغرة وحمام . الصيد من حجال وديك بري ودجاج ارضي وطائر الماء وسماني وقنابر وترغل وايل وارانب اهلية وبرية . اسماك بحرية من بلطي وصومون وذئب وسمك موسى وبقرة . نهرية من شبوط وزليق وحنكليس وقبودي وغيرها . الاصداف البدلان . الخضرة من قرتين وكرفس واسباناخ وهندبا والفاكهة من اجاص وتفاح وعنب وكستنا

من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا بالمعكرونة . حنكليس بالتاتارية . سماني بالصناديق . هبر الارنب مكبوس (محمر) بالكماية

الثانية

الدج او دجاج الارض او الترغل . الاسباناخ بالكريما . قطعة الخبز المحمرة بالفطر . كريما مقلية . لقم

من ١٠ الى ١٢ كرسياً

الاولى

شوربا شعيرية بعصير اللفت . جنبون ساخن مجلد بالاسباناخ . طائر الماء بالزيتون . يخنا دجاج الارض . سميسكة بقر بالكماية . لوزة كتف العجل بالميلانية

الثانية

ديك هندي بالكماية . ديك مشكوك . بط بري . سنبوسك بالاكباد . قرنبيط . كرفس مقلي . خبيصة التفاح . اقراص بالزبيب

فاكهة ١٥ صحناً

١ الاكبر ٢ سلطان فاكهة ٦ صحون فاكهة يابسة او مربيات ٦ حلويات من فطائر ومعمول

هذه مادب ذكرناها على اشهر السنة على ان مادبة من ٦ كراسي تسد مسد ٨ ومن ٨ مسد ١٠ ومن ١٢ مسد ١٤ لكن لا تسد مادبة من ٦ مسد ١٠ ولا التي من ٨ مسد ١٢ ومن ثم متى زاد عدد المدعوين فزد عدد الاشكال في الاولى وبدلاً من ٤ اصنع ٦ احدها من الاسماك والثانية تكون ٨ منها ٤ من الخضرة وصحن كبير من الفاكهة الفاخرة . وان تكرر المقال ان يراعي موجودات الفصل فلا تطلب الملفوف في حزيران ولا البزيلا في كانون الاول فاطلب الخضرة والفاكهة والصيد في اوانها ولا تصنع شوربا الشعيرية والمعكرونة في الربيع ولا تطلب الربيعية في الشتا وكذلك الخضرة زينة وتطبيقًا في اوانها فلا تستعمل في نيسان وايار وحزيران زينة الشتاء كالكماة والزيتون والملفوف والحميض والهندبا والمعكرونة بدلاً من الزينة الربيعية وهي الهليون والبزيلا واللوبيا ولا تستعمل الاشكال الثانية في حزيران من الزبيب والمعكرونة ومحمص الخبز بالفطر وعوامات الارز والحلواء الجوزية وانت قادر ان تقدم للمدعوين الارضي شوكة مقلية واللوبياء الخضراء واقراص الفاكهة الجديدة ومخلوطة الفاكهة ولا تقدم في الصيف المربيات فاكهة ضاربًا عن العنب والبطيخ الخوخ وسائر الفاكهة

ذلك نموذج قدمناه ليقاس عليه ما لم نذكره من الاشكال في هذا التاليف فقد اكثرنا من الاشكال المختلفة فراجعها واختر ما تشاء منها للمادب تصنعها

ولك ان تاخذ من اشكال شهر لشهر اخر قبلة او بعده

وتكميلاً لمشروعنا جعلنا هيئة المادب من ١٨ الى ٢٤ كرسيًا احداها للشتا والثانية للربيع وقد الحقناها باشكال صيامية

مادبة «للشتا» من ١٨ الى ٢٤ كرسيًا

الاولى

شوربتان . احداهما بعصير الكستنا بقطع الخبز المحمرة . والثانية . شوربا كريسي

ويليهما شكلان

جنبون مجلد بالاسباناخ . وزبدة هندبا بالكماة

ثم ٦ او ٨ اشكال

سميسكة البقر مشكوكة بسلسة البنادورى . جوزة كتف العجل بعصير الحميض . بخنا طائر الماء وحجال محمرة بالكماية . سنبوسك ساخن بالسلسة . فراريج على طريقة الملكة بالرافيكوت . هبر سمكة موسى على طريقة ارلي . قطع الصومون بدهن الانشاية

الثانية المشوي شكلان

شقة غزال جبل . او ترغل . او ديك بري مشكوك وحولة عصافير . دجاج ارضي بشراحي المملح

٦ او ٨ اشكال

قرتين بالزوم المحضر . بخنا الكماة . القرنبيط بالجبن . السلاطعين مجلدة البرتقال . اقراص بالزبيب بسلسة ماد . اقراص بالفستق . كريما بالشوكولاتة

الفاكهة ١٧ صحنًا

١ الاكبر في الوسط ٤ مربيات ٣ سلتا فاكهة ٤ من فاكهة مرباة

١٦ او ٨ حلويات مختلفة . جبن مجلد

مادبة من ١٨ الى ٢٤ ربيعًا

الاولى

شوربنان . الشور با الربيعة بالمرقة المختثرة . الارز بمستحلب اللوز

ويليها

بلطية بالمولدية او سمكــة اخرى محمرة ـفي عصير الحميض . مشوي المتل بالانكليزية او قطعة لحم بقرمزينة على الفرنسوية

الاشكال الاولى

محمرات الطائر بالسلسة .جوزة كتف العجل مجلدة بالخس . فراريج البط بالبزيلا .كستلاتات الغنم بعصير اللفت .فولوفان [1] با لبشامل . هبر سمكة بالمايونز .سميسكة البقرمزينة بالبصل المجلد .الكبد بالقالب

---

[1] تنبيه .الفولفان (معناه الطائر بالهوا) طريقة عمله ان خذ ليترا من العجينة المرقوقة المصنوعة من ٥٠٠ جرام سمن و ٥٠٠ طحين و ١٠٠ ملح تعجن وتمد وترق ويوخذ منها على قدر الصينية التي تخبز عليها بان يضيف اليها غطاء طنجرة على قدر الصينية التي تخبز عليها ويقطع ما زاد عن الغطاء وتوخذ العجينة التي تحته وهي المسماة فولوفان فانها لرقتها تطير ـفي الهواء وتضعها على الصينية واخبزها ثم احشها اما باليخنا وهي من الكما المفرومة وقطع الكبد المفروم والكلى والفطر بالسلسة واما بكبيبات الطائر بقدر بيضة با لالمانية واما بكبيبات الارنب او بشراحي الصومون او بمفر ومه با لالمانية او بشراحي هبر البلطي او بقطع البيض المسلوق بسلسة بشامل او بشراحي او مفروم هبر سمك موسى والبدلان وام الخلول والفطر بمخملية السمك المختثرة بخلاصة ام الخول او بكبيبات الاسماك بغلظ بيضة الحمام بسلسة صيامية واخبز ثم زين با لسلسات الملائمة وقد بينا ذكره باجلى بيان في بابه

المشوي

فراريج بالجرجير. صغير الارنب بشراحي المملح. او فراريج الديك الهندي بالجرجير. والبط البري

الاشكال الثانية من ٦ الى ٨

البزيلا على الباريزية. الهليون بسلسة السمن. البيض المقلي بالزوم المحضر الفول بالبشامل. عوامات بزلال البيض والسكر بالارز. حلواء جوزية بالسكر. مجلدة الفريز. الكريما مزينة بالفاكهة

الفاكهة على ما تقدم

مادبة صيامية من ٦ الى ٨ كراسي

الاولى

شوربا بعصير اللفت. سمك مزين بهلام السمك. سنبوسك السمك

الثانية

البوري ملتوتًا ومقليًا على الانكليزية. البيض مقليًا بالماء الغالي بسلسة البنادورى. الاسباناخ بالخملية. عوامات التفاح. الكريما بالشوكولاتة

غيرها

شوربا الكتل بالكرفس. ذئب بحري مشوي بسلسة دهن الانشاية. سنبوسك البدلان بخنا السمك بالخمر على البحرية

الثانية

سمكة موسى ملتوتة على الانكليزية. البيض مقليًا بالماء الغالي في الهندبا. البازيلا بالسكر. اقراص الارز. مجلدة الرم

غيرها

شوربا الحميض معقدة . الحوت بالكريما . فولفان الحنكليس بالبوليت الاسقمري بالمتردونل

الثانية

البوري ملتوتًا على الانكليزية . قطع الخبز المحمرة بالفطر بالجزر في البشامل . التفاح بالارز المجلد . اقراص مربى المشمش

مادبة صيامية من ١٠ الى ١٢ كرسيًا

الاولى

شوربا بقطع الخبز المحمرة في عصير العدس . بلطية بالهولندية . محمر هبر البوري بالكمأة . سنبوسك كبيبات السمك بالبشامل . السمك محمرًا بخمر مادر . بخنا السمك

الثانية

القبودي . حلاوي جوزية مزينة . لفت مجلد بالسكر . سلاطعين . اجاص بالسمن . مجلدة الكشمش «مربيات»

غيرها

الاولى

شوربا كرفس بالارز . الصومون على الطريقة الملكية . سلطان ابراهيم محمرًا بالطليانيسة . هبر سمك موسى بالمايونز . الدرني بخناء الخمر الابيض سنبوسك السمك

الثانية

الاسماك باليمون الحامض او مقلية ملتوتة على الانكليزية . اسباناخ بالانكليزية . الكما محرقصة . معكرونة بالقالب . مجلدة الفاكهة

غيرها

شوربا قطع الخمير المحمرة بعصير الكستنا . السمك مسلوق . كيبات الصومون بالكما . بينا السمك

الثانيه

السمك ملتوتًا ومقليًا بالانكليزية . عصير اللوبيا بالكريما . القرنبيط بالسمن المعمول مزينًا بكريما الشوكولاتة . مخلوطة الفاكهة

القسم الثاني

في اشكال الطعام على الطريقة الشرقية

لا يقتضي ان نكرر هنا ما قد طالما ذكرناه في هذا الكتاب من التعليم والفوائد بخصوص المطبوخات وما يقتضي لها من المواد الملائمة من كل من اركانها وانما نطلب الاشكال الشرقية مزيد العناية في اختيار هذه المواد كاللحم والاسماك والخضرة فانها تتطلب خير هذه الاشياء فلا تكون الاشكال الحسنة الا عن مواد حسنة وهكذا عن نظافة انية الطبخ والطباخ وعن النار من قوية وهادية وعن التابلة لاسيما الملح والبهار فذلك موكول بالحري الى الذوق لا العيار وحده فذق التابلة واحكم لها الى غير ذلك من الاعتبارات وقد اكتفينا بما نقدم تاركين لما نذكره الى حكمة الطباخين ودرايتهم

الباب الاول

في الاشكال الفطارية

الفصل الاول

في الشوربا

قد اسهبنا المقال في الشوربا وسائر الاشكال في القسم الاول من هذا الكتاب فعليك بمراجعته وانما زيد عليها هنا ما ياتي

شوربا القيما

خذ من اللحم اوقة ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيداً وارفعها من الجرن وضعها فوق اللحمة ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة ومتى نعمت ارفعها وضعها في صحن ثم رجع اللحمة الى الجرن ودقها مع البصلة وخذ منها نحو اوقيتين

واصنعها كتلاً كراس العصفور وضعها في صحن ثم خذ من البرغل اوقة وضع
عليهِ الماء وصولهُ ثلاث مرات وضعهُ فوق اللحم في الجرن واجبلها بيدك وارجع
فدقها حتى تصير كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة وانقرها
باصبعك واحشها بالشحمة التي دققتها حتى اذا اتممت العمل ضع طنجرة على
النار واحم فيها السمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى تنقلي جيداً وضع لها من
الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق الكيبات بالمرقة فاذا نضج برغلها
ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من الارز اوقيتين وصولهُ وضعهُ في الطنجرة
واضف اليها الملح وخذ باقة بقدونس وافرمها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق
الشوربا ومتى شئت ان تصبها فضع الكيبة فيها وصبها في الصحون ورش عليها
قبصة من القرفة الناعمة

شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبحها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي
واسمطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في النار وشيط الدجاجة عليها حتى يحترق
وبرها ثم خذ الطحين وافركها داخلاً وخارجاً واغسلها ثم افركها بالقرفة من
الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمهُ ناعماً ثم خذ نحو ربع اوقية
ارز وصولهُ مع ربع اوقية صنوبر واضف الملح والبهار والقرفة وتبل ذلك كلهُ
معاً ثم احشِ الدجاجة وخِطها ثم احش رقبتها وخطها وضعها في الطنجرة وضع
عليها الماء واضف الملح وضعها على النار واقشط زفرتها حتى اذا نضجت خذ لحمة
واصنعها قيما وكيبة على ما تقدم الشرح قبلهُ واقلِ القيما وضعها فوق المرقة
وارفع الدجاجة وضعها في قصعة واسلق الكيبة وارفعها جانباً ثم خذ الارز وضعهُ
على المرقة حتى اذا نضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمهُ ناعماً واغسلهُ وضعهُ
فوقها ثم ضع الكيبة فوق الشوربا لدى التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم
ارفعها وضعها في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحون وضع
في كلِ صحن كيبتين او ثلاثاً ورش على وجه الصحون القرفة الناعمة

شوربا الخضرة

خذ من اللحم ٤ اواق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاثة رؤوس بطاطة وباقة كرفس وباقة بقدونس وبصلتين وجزرتين وافرم ذلك كله معًا وضعه فوق اللحمة في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتى اذا نضجت ارفعها من المرقة وصفِّ هذه المرقة ونظف الطنجرة ورجع المرقة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجره ولتكن المرقة لسبعة صحون واطبخ وقبل المائدة بنحو ١٠ دقائق خذ صفاري بيض واخفقها بملعقة خشب جيدًا واضف اليها عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقة ملعقتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والق ذلك فوق الشوربا وانت تحركها ونزلها وقدم

شوربا العجين

خذ من اللحم ٢ اواق ومعهُ شيء من العظام واسلق واقشط الزفرة واطبخ حتى النضج ثم خذ من السميذ اوقيتين واعجنهُ شديدًا كالكماج واقسمهُ قسمين ترق احدهما بالشوبك كالرقاق وخذ كشتبانًا وقطعهُ على قياسهُ والقسم الثاني قطعهُ شقفًا تبرم كلاً منها تحت الخنصر منحرفًا قطعًا صغيرة ثم ارفع اللحمة وصفِّ المرقة واغسل الطنجرة ثم نسرا اللحمة المسلوقة نسرًا عن بعضها ورجعها الى المرقة وضعها على النار حتى تغلي ثم سقط العجين الذي قطعتهُ بالكشتبان فوق اللحمة واطبخ ثم نزل على الارض واحم سمنًا في مقلاة واقلِ بها العجينة التي قطعتها حتى تحمص جيدًا ثم دق شيئًا من الثوم ونعناع وملح واعصر فوق ذلك ليمونة ابي سفير وضع فوق الطنجرة التي فيها اللحمة والعجين ولدى التقديم رجع الطنجرة الى النار حتى تغلي بالحامض وسقط العجين الذي حمصتهُ فوق الشوربا ونزل

حالاً وصب بسرعة وقدم

شوربا الماش

خذ من الماش اوقة ونقه وصولهُ وضعهُ في طنجرة على النار وغمرهُ بالماء واطبخ حتى ينضج ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفهِ بمصفاة كبيرة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبهُ ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد احضرت ٤ اواق لحم هبر ودقها على ما تقدم الشرح واصنع نصفها قيما والنصف الاخر كبيبة واحمِ سمنًا في مقلاة والقِ القيما فوق السمن واقلها جيداً وضعها فوق مرقة الماش وتكون قد فرصت الكبيبة اقراصًا على ما شرحنا واسلقها في الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا نضجت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وصولهُ وضعهُ في الطنجرة ومعهُ الملح حتى اذا صارت الشوربا اضف اليها من البقدونس باقة مفرومة مغسولة ولدى التقديم ضع الكبيبة في الطنجرة حتى تسخن وصبها في الصحون ورش على وجهها القرفة وقدم

شوربا العدس

خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصولهُ وضعهُ في طنجرة على النار وغمرهُ بالماء واسلقهُ جيداً ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرث العدس بيدك وصفهِ بمصفاة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبهُ وضع عصيره على النار ثم خذ ٤ اواق لحم واصنع نحو نصفها قيما و بقيتها كبيبة على ما شرحنا انفًا واحمِ في طنجرة شيئًا من السمن واقلِ القيما حتى تحمر وضعها في الطنجرة فوق مرقة العدس حتى تغلي ثم اسلق في الطنجرة الكبيبة حتى تنضج وارفعها الى القصعة ثم خذ شيئًا من الارز وصولهُ وسقطهُ في مرقة العدس ومعهُ الملح حتى اذا صارت الشوربا خذ من البقدونس باقة وافرمها ناعمًا واغسلها وضعها فوق الشوربا ولدى التقديم سقط الكبيبة في الشوربا وصب في الصحون ورش على وجهها القرفة الناعمة وقدم

شوربا العدس في الخبز المحمص

خذ من العدس ٤ اواق ونقه وصولهُ وضعهُ على النار في طنجرة وغمرهُ بالماء واطبخ حتى اذا نضج نزلها على الارض ودعها تبرد وامرث العدس في الطنجرة وصفهِ بمصفاة بحيث لا يتبقى الاَّ قشرهُ واضف الملح والبهار ورجع العصير الى النار ولدى التقديم خذ الخبز من افرنجي او غيره وقطعهُ قطعاً مربعة بقدر اصبعين وضع في مقلاة نحو نصف اوقية من السمن ومتى حميت ضع فوقها الخبز الذي قطعتهُ حتى يتقلى جيداً ويتحمص ويحمر ولدى التقديم سقطهُ في الطنجرة التي تقلي على النار ونزلها على الارض وصبها وقدم

شوربا السلاطعين

خذ بصلة وافرمها ناعماً وضعها في طنجرة تتقلى على النار وضع الماء ثم كسر السلاطعين وضعها فوق البصلة في الطنجرة حتى اذا استوت صول وقية ارز وسقطها فوق السلاطعين واضف الملح والبهار حتى اذا نضجت الشوربا وصار وقت التقديم صبها وقدم

الفصل الثاني

في الارز

الارز المفلفل

خذ من الارز ٢ اواق ومن السمن نصف اوقية وحمِ السمن في الطنجرة على النار جيداً وخذ نحو ٣ اواق ماء وطفىء بها السمن التي حميت واضف القليل من الملح ثم صول الارز والقهِ في الطنجرة فوق السمن والماء وخذ ملعقة خشب وشكها في الارز فاذا وقفت تكون الماء كافية واذا قلبت فزد الماء وذق الملح فاذا كان كافياً غطِ الطنجرة واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللتهُ ابخاش يكون قد نضج فنزل الطنجرة على الارض وحركها ثم غطها ورجعها على هب النار اي على حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب وقدم وقبالهُ اللبن

الارز مقلوب

خذ من اللحم المبرد ٣ اواق وافرمهُ كاللحم المشوي بل اصغر منهُ وافرم بصلة ناعمًا واحمِ في طنجره على النار اوقية من السمن والقِ فوقها البصلة حتى تذبل ثم ضع فوقها اللحمة واضف الملح والبهار ونصف اوقية حمص منقوع وقلِّ ذلك كلهُ معًا ثم اضف الى اللحمة قدحًا من الماء ودعها تغلي حتى تنشف ثم صول اوقة ارز واضف الى اللحمة دون ماء ثم خذ طنجرة ثانية وضع فيها شيئًا من الماء والملح حتى اذا غلت جيدًا القها فوق الارز الذي القيتهُ فوق التطبيقة ودع الطنجرة تغلي حتى تنشف واذا نضج الارز نزلها على الارض ولا تحركها ثم صبها فوق صينية تضعها على النار حتى ينبت الارز والطنجرة مطبوقة فوق الصينية الى حين التقديم .

الارز بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق مع شيء من العظام وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها عن النار ثم خذ نصف اوقة من البصل وقشره وقطعهُ اربعًا واحمِ السمن في طنجرة واقلِ البصل حتى يشقر ثم ضع فوقهُ اللحمة واقلِ قليلاً ثم ضع فوق اللحمة والبصلة نصف اوقية حمص منقوع وصب المرقة فوق ذلك كلهِ واطبخ واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية المدقوقة ثم خذ ٣ اواق ارز وصولهُ وسقطهُ في الطنجرة وشك ملعقة خشب فيهِ فاذا وقفت تكون الماء كافية والاَّ فزدها وغطِ الطنجرة ومتى نشفت نزلها على الارض وحركها ثم ضعها على حافة الموقد وقدم وقبالتهُ اللبن

البرغل بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق وشيئًا من العظام وضعهُ على النار في طنجرة وغمرهُ بالماء واضف اليهِ نصف اوقية حمص منقوع واقشط الزفرة واغلِ قليلاً ثم خذ من البصل الصغير نحو ٣ اواق وقشرها ودعها صحيحة ثم نزل

الطنجرة عن النار وارفع منها اللحمة وصفِ المرقة في وعاء اخر مع الحمص وغسل الطنجرة جيداً وضع فيها نصف اوقية من السمن واحمها على النار ثم ضع فوقها البصل الذي قشرتهُ واقلهِ جيداً ثم ضع اللحمة والحمص فوق البصلة واقل قليلاً ثم ضع فوق ذلك كلهِ مرقة اللحمة التي صفيتها واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية مدقوقة واطبخ ثم صول من البرغل ٢ اواق وجولهُ ثلاث مرات من التراب وسقطهُ في الطنجرة وضع لهُ من الماء كفاية وغطِ واطبخ ثم نزل الطنجرة على الارض وحركهُ ثم ضعها على هب النار حتى ينفخ البرغل وقدمهُ وقبالتهُ اللبن

الارز بموزات اللحم

خذ من موزات اللحم ٢ اواق وقطعها تلت شقف ثم احمِ في طنجرة على النار نصف اوقية سمن واقلِ اللحمة نصف قلية ثم خذ بصلة صغيرة واقشرها وقصها صليباً وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحمة كي تنقلي جيداً وتحمر ثم خذ من البنادورى ٢ اواق واعصرها جيداً وصفها بالمصفاة فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغطِ الطنجرة واطبخ حتى تنضج اللحمة ثم خذ ٢ اواق ارز وصولهُ وسقطه فوق اللحمة وضع كفاية من الماء حتى اذا نضج ضعهُ على الارض وحركهُ ثم ضعهُ على هب النار حتى ينبت

الارز على فراريج

خذ الفروج واذبحهُ واقطع رجليهِ ومنقاره وضعهُ في وعاء عميق وصب فوقهُ الماء الغالي وامسطهُ من الريش حتى ينظف وافزره ونظفهُ من الداخل وقطعهُ اربع شقف واحمِ في طنجرة على النار شيئاً من السمن وضع الفروج فوقها حتى ينقلي ويحمر ثم ضع لهُ الماء واضف الملح والبهار واطبخ حتى ينضج ثم خذ من الارز ٢ اواق وصولهُ وسقطهُ فوق الفروج وضع من الماء كفاية واطبخ حتى اذا نضج الارز نزل على الارض وحرك ثم ضعهُ على هب النار ولدى التقديم قدمهُ وقبالتهُ سلطة خس

الارز على عصافير

خذ العصافير وانتفها وافزرها وامسح كلاً منها بخرقة نظيفة من غير ماء وضع السمن في طنجرة واحمها على النار واقل بها العصافير وضع عليها شيئاً من الماء حتى اذا غلت اضف الملح والبهار ثم صول ٣ اواق ارز وسقطة في الطنجرة وضع لهُ من الماء كفاية حتى اذا نضج نزلهُ على الارض وحركهُ ثم ضعهُ على هب النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

الفصل الثالث

في المحشوات من الخضرة

الكوسى محشواً

خذ اوقة واحدة من اجود الكوسى وافضلهُ وخير الكوسى اصغره وانقره وخذ من اللحم اوقيتين وافرمهُ ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسلهُ ازواماً حتى ينظف وضع فوق الارز الملح والبهار الكافيين واجبل اللحم مع الارز واحش كلاً من الكوسى لوحدها تاركاً من طولها عقدة اصبع ثم خذ شيئاً من البنادورى واقشرها و بصلة صغيرة مفرومة ناعماً وضعها في طنجرة وقلها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البنادورى المقشورة وقل قليلاً ثم صفِّ الكوسى المحشو وغمره بالماء ورش عليهِ من الملح كمية موكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادية

القرع محشو

القرع المحشو مع البنادورى حكمهُ حكم الكوسى المحشو تماماً على ان القرع ينحت اولاً ثم ينقر

القرع محشو بالحامض

خذ القرع وانحتهُ ثم انقره وخذ شيئاً من نقارتهِ وضعها في الطنجرة تحتهُ واطبخ على نار معتدلة حتى ينشف وخذ راساً من الثوم ودقهُ مع قليل من النعناع

واما الملح وحامض الرمان فموكولان للذوق وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

الجزر المحشو

خذ الجزر واقشره وانقره كالقرع وحكمها واحد حشياً وطبخاً وما ذكرناه في القرع راجعة هنا

الباذنجان المحشو

حكم الباذنجان المحشو حكم ما ذكرنا على انهُ كلما حشيت باذنجانة اترك منها قيراطاً اسمطها بالاصبع ثم بعد نقره يوخذ قمعهُ ويطبق بشيء من البنادورى ويجعل طبقة في الطنجرة يصف فوقها محشو الباذنجان ثم يغمر بالماء ويطبخ على نار معتدلة

الملفوف المحشو

لاقة من الملفوف اوقيتان من اللحم واوقية واحدة من الارز وافرم هذه الحشوة وتبلها على ما تقدم وخذ الملفوف وافصلهُ وضعهُ في الماء الغالي حتى يذبل واحشهُ وضعهُ في الطنجرة والماء تغمره واطبخ على نار معتدلة حتى اذا نضج دق الثوم والنعناع والملح والليمون الحامض وسقطهُ فوقهُ واغل حتى ينشف ونزلهُ وقدم

ورق العنب محشواً

لكل ٣ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم واوقيتان من الارز فافرم وتبل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشهِ واسلقهُ واقشط الزفرة عنهُ وضعهُ تحت محشو الورق وغمر المحشو بالماء ومعهُ شيء من الملح

المحشوات باللبن

ان المحشو باللبن من قثاء او كوسى خذ لهُ اوقة من هذه الخضرة واحشها على ما ذكر واطبخها حتى اذا نضجت نصف النضج خذ اللبن وصفهِ جيداً بخرقة رفيعة وخذ بيضة وضعها فوقهُ وضعهُ على النار وانت تحرك حتى يغلي ثم ضعهُ

فوق المحشو واغلِ ولا تغفل عن تصفية اللبن جيداً فكل الالبان تصلح للمحشو اذا تصفت جيداً والا فيخشى من انها تفرط وتفصل مهما تكن جيدة

السلق المحشو

ان السلق المحشو كالملفوف المحشو على انهُ يوضع للسلق ليمون حامض دون الثوم والنعناع

بطاطة محشوة

خذ من البطاطة الكبيرة اوقة وقشرها وانقرها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمهُ ناعماً ثم احمِ شيئاً من السمن واقلِ بهِ اللحمة نصف قلية ثم افرم بصلة صغيرة واضفها الى اللحمة وقليلاً من الصنوبر والملح والبهار حتى اذا تم القلي نزل على الارض ودعها تبرد ثم احش بهذه التطبيقة البطاطة التي نقرتها ثم حمِ السمن وضع فيها شيئاً من نقر البطاطة وصف فوقها البطاطة ثم اعصر ٤ اواق بنادورى وضعها فوق البطاطة وغمر بالماء مضيفاً الملح والبهار واطبخ حتى تنشف وتنضج وقدم وقبالتها الارز

محشوات الخضرة صيامية

ان المحشوات كالسلق والملفوف لكل اوقيتين منها اوقيتان من الارز ونصف اوقية من الصنوبر ومفروم بصلة كبيرة ناعم مفروكة بالملح والبهار ومفروم باقة بقدونس ناعم تضع ذلك كلهُ معاً وضع على الارز اوقية من الزيت الحلو وتكون قد قطعت السلق من ضلوعه وغسلتهُ ونشرتهُ في الشمس حتى يذبل واحش كل ورقة ورقتين وخذ طنجرة وابسط في قعرها اوراقاً من السلق المذكور وضع المحشو فوقهُ على النار واعصر لهُ الليمون الحامض واضف اليهِ الملح حسب الذوق . وقس على ذلك المحشو الصيامي من ورق عنب وملفوف على ان الملفوف يوضع لهُ نعناع وثوم وحامض

الفصل الثالث

في الكبيبات

ان الكبيبة تكون من اللحم الهبر والبرغل الجيدين وهي على ضروب شتى ياتي بيانها

الكبيبة بالصينية ممدودة

الكبيبة بالصينية وتسمى كبيبة بالفرن ايضاً لها مثلاً من اللحم اوقة ومن البرغل اوقة ونصف . خذ اللحم وقطعهُ او عرقهُ وخذ منهُ نحو اوقية ونصف وافرمهُ ناعماً وخذ بصلتين وافرمها ناعماً واقلها بالسمن حتى تذبلان وضع اللحمة المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر وملح وبهار واقل ذلك جيداً ثم دق هذا اللحم الهبر جيداً وارفعهُ من الجرن وضعهُ في قصعة وخذ البصل ودقهُ مع الملح والبهار حتى ينعم وضع الهبر المدقوق في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم واجبل باليدين جيداً حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونقها من العروق وذقها ومدها على الصينية طبقة رقيقة وخذ التطبيقة وهي الحشوة وابسطها فوق الكبيبة ثم خذ قطعة من الكبيبة ورقها طبقة اسمك من الاولى وابسطها فوق الحشوة واصقل جيداً ثم خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة بالصينية اقراصاً

هذه كبيبة الاقراص كالكبيبة ممدودة لكن حشوتها شحمة مدقوقة خذ الشحم اولاً ودقهُ والقهِ جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم ضع اللحم الهبر ودق وخذ البرغل وصولهُ ثلث مرات واجبل ودق حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بالسمن وقطع الكبة اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل ضع على كل من الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة حكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقريصها للشي على ما ياتي خذ من الكبيبة المدقوقة قطعة قدر اللبونة الحامضة ورقها مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها واحمها جيدًا وضع المصبع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصبع واشوِ

الكبيبة الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها تقرص اقراصًا صغيرة مكبتلة على قدر جوزة كبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقة حتى اذا انجزت التقريص خذ مقلاة فيها السمن واقلِ الكبيبة حتى تحمر وخذ بنادورى حمراء او رب البنادورى واصنع سلسة وقدم بها الكبيبات

الكبيبة على يخناة البنادورى

لكبيبة من ثلاث اواق لحم واربع اواق برغل تسع اواق بنادورى واوقيتان لحم تطبيقة . خذ اوقتين لحم وافرمها جيدًا وبصلة صغيرة وافرمها ناعمة واضف الى ذلك شيئًا من الصنوبر وضع هذه التطبيقة في الطنجرة وابسط فوقها البنادورى مقشورة حتى اذا غلت جيدًا صف الكبيبة فوق هذه اليخناء واطبخ حتى تنضج

الكبيبة على يخنا الباذنجان

لاقة من الباذنجان منزّلة اوقيتان من اللحم وللكبيبة ثلاث اواق هبر وخمس اواق برغل وشقفة شحم للحشوة * خذ الباذنجان وقشرهُ وقطعهُ قطعًا كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سمنًا واقلِ بها الباذنجان وحدهُ وارفعهُ عن النار وضعهُ جانبًا ثم خذ اللحم وافرمهُ ناعمًا وافرم ايضًا بصلة صغيرة وقلِّ اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقهُ حتى ينقلي وتكون قد دققت الكبيبة ودققت ايضًا الشحم على ما تقدم في كبيبة اللحم وقرص الكبيبة اقراصًا مكبتلة قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفهُ فوق اللحم الذى صنعتهُ تطبيقة في الطنجرة وغمرها بالماء

وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليــلاً خذ الكبيبة وضعها فوق المتزلة واطبخ حتى اذا نضجت اخرجها عن النار وقدم

الكبيبة بلبنية

لاوقة من اللبن اوقيتان من الارز. خذ اللبن وضعهُ بخرقة ناعمة واخفق بيضة والقها فوقهُ واغلهِ وانت تحركهُ ثم خذ الارز وصوّلهُ وضعهُ فوق اللبن بعد ان تضيف اليهِ قليلاً من الماء وضع على النار حتى ينضج اما الكبيبة فتكون من اوقيتين من اللحم المبرو ولها قطعة شحم حشوة وقرصها اقراصًا مكبتلة ومتى نضج الارز في اللبن الق الكبيبة فيهِ ومتى عقدت ونضجت صبها في الصحون وقدم

الكبيبة الارنبية

هي من طحينة وليمون ابي صفير وحمص وبصل ولحم وعظام . خذ من اللحم ٨ اواق وشيئًا من العظام وقطع اللحم وخذ منهُ نحو ٤ اواق للكبيبة يضاف اليها اوقة برغل وحضر الكبيبة على ما تقدم وخذ العظام وما فاض عن الكبيبة من اللحم واسلق واقشط الزفرة والق فيها نحو ٣ اواق من الحمص المنقوع وخذ اوقة بصل وافرمهُ جوانح رفيعة وخذ ٥ اواق طحينة وضعها في قصعة واسعة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبهُ شيئًا فشيئًا وابرم الطحينة حتى تخرج سيرجهـــا وخذ هذا السيرج الذي اخرجتهُ واضف اليهِ ضعفهُ سمنًا واخلطهما معًا وضعها على البصل في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى تشقر وضعها فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت نزلها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دقيت الكبيبة وقرصتها اقراصًا مكبتلة واعصر الليمون الابوصفير وخذ الطحينة واخفقها في عصير الليمون واذا كانت الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينة شيئًا فشيئًا وانت تحركها وضعها على النار حتى تغلي ثم تسقط الكبيبة التي صنعتها حتى تعقد وصب في الصحون وقدم

كبة الارز

خذ من الارز اوقة وصوله ودقه ناعمًا وارفعه جانبًا ثم خذ اوقة لحم وقطفه وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكبيبة وافرم ما تبقى لاجل التطبيقة ثم افرم بصلة ناعمًا ثم احمِ سمنًا واقل بها اللحمة المفرومة نصف قلية والقِ فوقها البصلة المفرومة واضف الملح والبهار وشيئًا من الصنوبر واقل جيدًا ثم ارفعها عن الموقد وباشر بالكبيبة . فخذ بصلة صغيرة وقشرها ودقها ناعمًا ومعها الملح والبهار وارفعها الى صحن ودق الهبر ناعمًا ورجع فوقه البصلة ودقهما معًا وضع الارز الذي دقيته فوق اللحمة واجبل بيدك ودق حتى تحاكي العجين ثم ضع في قعر صينية شيئًا من السمن وخذ من الكبيبة ورق فوقها واصقل فتكون طبقة اولى من الكبيبة تضع فوقها التطبيقة الا شيئًا منها ثم رق طبقة ثانية اسمك من الاولى وضعها فوق التطبيقة واصقل جيدًا ثم قطعها كالبقلاوة وعلى وجهها الزيت او السيرج واخبز . واما ما تبقى من الكبيبة فقرصه اقراصًا مكتتلة كالليمونة الصغيرة وانقرها بالاصبع واحشها بما تبقى من التطبيقة واحمِ الزيت او السيرج واقلِ الاقراص حتى تحمر وقدم

الطبخة الفاختية

خذ من اللحم اوقة النصف هبر والنصف الاخر مدهن وقطع المدهن شقفًا وشرّح زهرة قرنبيط واقلها بالسمن وارفعها جانبًا ثم قلِّ اللحمة حتى تحمر واضف اليها قدحين من الماء ودعها على النار حتى تنضج نصف النضج ثم سقط القرنبيط فوق اللحمة حتى ينضج ثم استحصر من الطحينة اوقيتين واللبن اوقة ثم دق اللحم الهبر باربع اواق برغل وكتل نظير كبيبة الشوربا واحشها بتطبيقة اللحمة المفرومة والصنوبر واكسر الطحينة حتى تصير كاللبن واضفها الى اللحمة والقرنبيط الذي طبخته ثم صفِّ اللبن بخرقة رفيعة واخفق بيضة والقها فيه واغله على النار وانت تحركه حتى يغلي جيدًا وارفع طنجرة اليخنا عن الموقد حتى تبرد وضع

فوقها اللبن وضعها على النار وسقط الكيبة في اللبن واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

الكيبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٢ اواق من اللحم و ١٤ اواق برغل فحضر الكيبة على ما تقدم الشرح وخذ من الملفوف اوقة وافرمهُ ناعماً وقلهِ بالسمن حتى يذبل واضف اليهِ اوقيتين من الحمص المنقوع وغمر بالماء الكافي واطبخ حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكيبة اقراصاً مكبتلة فارفع القدر عن النار ودعها تبرد والقِ فيها الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحركها بالملعقة كي لاتجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لاتزال تحركها حتى تغلي وخذ الكيبة وسقطها فوق الكشك واطبخ حتى اذا نضجت اسكب في الصحون وقدم

كيبة السمك

هي من نحو اوقة من هبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل . خذ السمك واقشره وملحهُ وضعهُ جانباً ثم خذ البرغل وصولهُ ثلاث مرات واعصره ودعهُ في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء وبصلة وقشرة ليمون برتقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كلهُ حتى ينعم وارجع الى السمك وارفع منهُ حسكهُ وجلدتهُ وضعهُ في الجرن فوق التابلة حتى اذا دُق جيداً اضف اليهِ البرغل واجبل بمزيد السرعة كي لاترتخ ثم دق الكيبة حتى تنعم واصنع تطبيقة من اوقية صنوبر ونحو ٢ اواق بصل مفروم جوانح رفيعة واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصفاً من الزيت وقلِ جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكيبة طبقة اولى رقيقة وضع فوقها التطبيقة واصنع طبقة ثانية ومدها فوق التطبيقة واصقلها جيداً وخذ السكين وقطعها قطعاً صغيرة كالنقلاوة ذلك كلهُ بمزيد السرعة كي لاترتخ وضع على سطحها الزيت وقليلاً من الماء واخبزها بالفرن . اما ما تبقى من الكيبة وفاض عن الصينية فقرصهُ اقراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا حمي اقلِ الاقراص

شيئًا فشيئًا الى النهاية

كبيبة الحيلة

سميت بذلك للاحتيال في صنعها من مواد دون ما ذكر صلاحية . خذ من البرغل اوقة وصولة جيداً ودعه وحده وخذ اوقية ونصفًا من الارز ونقهِ واغسلهُ ازواماً وضعهُ في طنجرة على النار واغل حتى ينطبخ وخذ بصلة وبهاراً وملحًا ودق ناعماً وخذ البرغل الذي نقعتهُ وضعهُ في قصعة كبيرة وضع في قليهِ البصل الذي دققتهُ واضف الطحين واجبل باليد حتى تصير الكبة كالعجين وكتلها كتلاً قدر الجوزة وخذ شيئًا من السماق وامرثهُ في وعاء وضعهُ فوق الارز وخذ بصلة وافرمها ناعماً واضف اليها قليلاً من الزيت وقلها على النار حتى تحمر واضفها الى الارز والحامض والقِ الكبة في الطنجرة فوق كل ماذكر ودق راسًا من الثوم وشيئًا من النعناع والملح جيداً وضعها في الطنجرة واطبخ حتى اذا نضجت صب وقدم

كبة اليقطين

خذ من اليقطين اوقة وقشره وقطعه قطعًا صغيرة وضعهُ في الطنجرة وغمره بالماء حتى اذا نضج وانخبص كالعجين خذ اوقة برغل وصولها وباقة كزبرة وافرمها ناعماً وبصلة ودقها في الملح والبهار وخذ اليقطين الذي سلقتهُ والبرغل الذي صولتهُ وضعها والبصلة معًا واضف شيئًا من الطحين واعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٣ اواق بصل ناعماً في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعتها ومدها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لاغير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء . واما ما تبقى من الكبة فقطعهُ اقراصًا واقله في المنزل

كبيبة البطاطا

خذ من البطاطة اوقة واسلقها جيداً حتى تنخبص ومن البرغل اوقة

وصولة جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وبهاراً ودق جيداً وضع البطاطة المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالعجين ومد منها صينية تخبزها بالفرن من طبقة واحدة وكيفية واحدة على ما تقدم في كبيبة اليقطين . واما ما تبقى من الكبيبة فاصنعهُ اقراصاً واقلهِ في منزلك وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير كبة البطاطة تماماً

كبيبة الاخنبوط

خذ الاخنبوط وانزع اصابعهُ واسلخ جلدتهُ ولاخنبوطة من ٤ اواق ٨ اواق برغل وعالجها معالجة كبة السمك تماماً ولكن كبة الاخنبوط تكون من طبقة واحدة لاغير

الفصل الرابع

في الكفتات

الكفتة مشوية

خذ من اللحم ٢ اواق منظفة من العروق ومن الدهن اوقية ودق في الجرن بصلة صغيرة في الملح والبهار حتى اذا نعمت ضع فوقها اللحمة ودقها حتى تصير كالعجينة ثم خذ الشياش واقطع من الكبة شيئاً وشكهُ بيدك في الشيش واشوِ على نار الجمر العارية من اللهيب والدخان

الكفتة مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً في مقلاة وضعها على النار ومتى حميت اقل الاقراص حتى تحمر ثم خذ ٢ اواق بنادورى واعصرها وصفها بالمصفاة والق عصيرها فوق الكفتة ودعها على النار حتى تعقد كاللبن وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة المفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ١٤ اواق ومعهُ شيء من الدهن وافرم بسكينتين فرمًا ناعمًا وخذ بصلة صغيرة وافرمها كذلك وضع فوقها القليل من القرفة والملح والبهار وافركها حتى تذوب وخذ باقة بقدونس واغسلها وافرمها ناعماً واخفق ذلك كلهُ في بيضتين والقِ فوقهُ اللحمة التي فرمتها واجبل الكل معًا وقرصها اقراصًا مدورة تلتها بالطحين وتقليها بالسمن الحامي في المقلاة على النار حتى اذا انتهى القلي ضع الكفتة جانبًا وخذ ٢ اواق بطاطة وقشرها وقطعها قطعًا رقيقة مدورة واقلها وراء الكفتة

الكفتة المفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في الفرن وقدمها وقبالتها السلطة

الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصهُ بالسمن الحامي ثم اخرجهُ منهُ وضعهُ جانبًا واصنع الكفتة اقراصًا مكبتلة واحشها بالصنوبر الذي حمصتهُ واقلها بالسمن ثم خذ البنادورى واعصرها وصفِ عصيرها بالمصفاة وصبهُ فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا . خذ بصلة صغيرة وقليلاً من الملح والبهار ودقها في الجرن جيدًا وضع فوقها من اللحم اوقيتين ودق جيدًا حتى اذا نعمت الكبة كتلها بيدك كتلاً قدر راس العصفور واحمِ في الطنجرة سمنًا والقِ فوقهِ الكفتة المكبتلة واقلها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٢ اواق وقص البصلة صليبًا وافرمها رفيعًا وضعها فوق اللحمة في الطنجرة وحركها حتى تذبل جيدًا واضف من الصنوبر نصف اوقية وغمر بالماء مضيفًا القرفة

والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها والقها فوق الطبخة ودعها تغلي برهة و يكون عليها قليل من المرقة وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

داود باشا بالبنادورى

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق ودقها ومعها بصلة وملح و بهار ومتى نعمت كبتلها قدر راس العصفور واحم السمن في طنجرة واقل اللحمة التي كبتلتها جيداً واعصر اوقة بنادورى وصفها بمصفاة فوق اللحمة التي قليتها واضف الملح والبهار واغلها حتى تعقد وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

داود باشا بالطرطور

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق وحضرها على ما تقدم ودق من الصنوبر اوقيتين بشيء من الملح ناعماً كالعجين وضعها في قصعة عميقة واضف اليها قدحي ماء صغيرين واكسرها جيداً واعصر فوقها ليمونة حامضة واكسرها حتى تروب جيداً وضعها فوق اللحمة التي قليتها وافرم باقة بقدونس ناعماً واقلها بالسمن الحامية وصبها حالاً في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم وقبالتهُ الارز المفلفل

الفصل الخامس

في الاضلاع

الضلع محشو

خذ ضلع وحضره للحشو ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وقطعة دهن وافرمها معاً وخذ نصف اوقية من الارز وصولهُ واضف اليهِ القرفة والملح والبهار وضع فوقهُ اللحم الذي فرمتهُ واضف نحو ربع اوقية صنوبر وتبل ذلك كلهُ معاً واحش الضلع وخطهُ بابرة وخيط وضعهُ في الطنجرة وغمره بالماء واضف اليهِ شيئاً من الملح وعمر الموقد واطبخ واقشط الزفرة واذا شئت ان تصنع الشوربا في مرقة البنادورى فضع منها فوق الضلع بالطنجرة ٣ اواق حتى اذا نضج الضلع

ارفعهُ وضعهُ في قصعة وصب المرقة والبنادورى في وعاء عميق وامرت جيداً وصف بالمصفاة واغسل الطنجرة التي طبخت فيها الضلع وصوبنها كي لا تزنخ ورجع المرقة اليها وضعها على النار وسقط الارز والشعيرية فوق المرقة واطبخ الى نهاية النضج . وقس على ذلك الرقبة المحشوة

الضلع المحشو مقليًا

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعهُ في طنجرة واسلقهُ نصف سلقة ثم ارفعهُ من المرقة وضع في طنجرة اخرى شيئًا من السمن واقلِ الضلع با لسمن حتى يحمر وقدمهُ بحامض الليمون او سلسة البنادورى واصنع بالمرقة التي سلقت فيها الضلع ارزًا مفلفلاً . فخذ هذه المرقة وضعها في طنجرة ثانية على النار حتى تغلي وخذ ٤ اواق ارز وصولهُ وسقطهُ في المرقة وشك ملعقة الخشب في الارز فان وقفت كان الماء كافيًا وان قلبت فزد الماء وغطِ الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن واحمها في مقلاة جيداً وصبها فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على بخار النار اي على حافة الموقد حتى ينبت واسكب وقدم

الفصل السادس

في الطائر

الدجاج محمرًا

خذ الدجاجة واذبحها والقها في الماء الغالي واسمطها ونقها من الريش وافزرها وارفع مصارينها وافركها با لطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها منهُ ثم افركها با لقرفة داخلاً وخارجًا ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمهُ ناعماً وصول من الارز نحو ملعقة واضف اليهِ الملح والبهار وضع اللحمة التي فرمتها والقرفة والصنوبر وتبل ذلك كلهُ معًا واحش بهِ الدجاجة وخطها بابرة وخيط ثم احشِ رقبتها وخطها وضع الدجاجة في الطنجرة وغمرها بالما مضيفًا اليها الملح

القليل وضعها لطنجرة على النار واغلِ واقشط الزفرة واسلق نصف سلقة وارفعها من المرقة وضع في طنجرة شيئاً من السمن واحمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واصنع لها سلسة البنادورى او سلسة حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة والملح والبهار . اما المرقة التي سلقت بها الدجاجة فاصنع بها الارز المفلفل على ما ذكر في مرقة الضلع

الدجاجة بالفرن مع البطاطة

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقة ثم ارفعها من المرقة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اوقة بطاطة واسلقها واقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطة واضف القرفة والملح والبهار وتكون قد استحضرت ٤ اواق بنادورى فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ما في الصينية واخبزها بالفرن

قبلمة الدجاج

خذ الدجاجة واسمطها وقطعها قطعاً واقلها وارفعها جانباً ثم خذ ٢ اواق لحم وافرمه ناعماً وبصلة صغيرة وافرمها كذلك ونصف اوقية صنوبر واحمِ سمناً في مقلاة وضع اللحمة التي فرمتها في الطنجرة فوق السمن واقلها نصف قلية ثم اضف البصلة مع القرفة والبهار والملح وحرك جيداً حتى تنضج واضف الصنوبر فوق ذلك كله وغمر بالماء واطبخ على النار حتى نهاية النضج

الدجاج محشوة بالقلوبات

خذ الدجاجة واسمطها وافزرها وافركها بالطحين واغسلها ثم افركها بالقرفة واحمِ سمناً في مقلاة والقِ فيها قلوبات من الجوز والفستق واللوز والصنوبر وحرك القلوبات حتى تشقر وارفعها من السمن ثم احش الدجاجة بالقلوبات التي حمصتها وخطها بابرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار وضع من السمن ما يغمر الدجاجة حتى نصفها وغط القدر بصحن من الفخار ايضاً

وطين الغطا على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن . ولك ان تصنعها في البيت على نار معتدلة ولكن لا تطين الغطاء كي تنظر فيه حينًا بعد حين وتقلبها حتى النضج التام وارفعها من القدر وقدم بسلطة البنادورى او سلطة البقدونس

الطائر الخضري

خذ الطائر الخضري وانتفه ونظفه من ريشه وافرزه وارفع مصارينه واغسلها وافرمها ناعماً جداً واقلها بالسمن واضف الى هذه المصارين التي قليتها شيئًا من الطحين وحرك واعصر فوقها الليمون الحامض وتكون قد شويت الخضري فضعه فوق المصارين التي قليتها ولدى التقديم ضع الحامض فوق الطحين حتى يصير سلسة

ديك الحبش (الهندي) محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالما الغالي كالدجاج وافرزه وافركه بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم خذ من اللحم اوقة وافرمها جيداً ثم صول من الارز اوقيتين وضع على الارز القرفة والملح والبهار وكبش قرنفل وتبل ذلك كله باللحمة التي فرمتها مضيفًا الى ذلك اوقية صنوبر واحش الديك بهذه الحشوة وخطه بابرة وخيط وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الما اكثر من غمره واطبخه على نار قوية واقشط زفرته حتى اذا نضج نصف النضج اخرجهُ من المرقة وخذ من البطاطة اوقيتين واقشرها وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن اوقية وضع الديك في وسطها وفوقه البطاطة وخذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطة والديك واضف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

ديك الحبش محشواً بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه ونظفه وافرزه وافركه بالطحين واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل من الفستق والجوز واللوز اوقية والقي هذه

القلوبات بالماء الغالي وانزع منها قشرها واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة سمنًا وخذ من الارز اوقية وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي ثم ضع القلوبات فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت معلاق الديك وقانصته وقلبة فافرم هذه الحطام في اوقيتين من اللحم المبروض الحطام واللحمة المفرومين فوق الارز والقلوبات حتى ينقلي ذلك كله معًا نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيها من السمن اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليتها والقلوبات وخطهُ بابرة وضعهُ في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادوري اوقتين واصنعها سلسة تصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

الاوز محشوًا

خذ الاوزة واذبحها واسمطها ونظفها من الريش وافزرها وافركها بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسلها وافركها بالقرفة داخلاً وخارجًا وخذ من اللحم المبر ٣ اواق وافرمهُ جيدًا ومن الارز اوقية ٦ صولها جيدًا وخذ قلوبات من كل من الصنوبر واللوز والجوز والفستق نصف اوقية والقها في الماء الغالي وانزع منها قشرها وتبل ذلك كله معًا ثم اضف الملح والبهار والفلفل والقرفة وكبش قرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة وغمرها بالماء واغلها واقشط الزفرة عنها ثم ارفعها عن النار . وان شئت ان تصنع ارزًا فخذ طنجرة وضع فيها شيئًا من السمن واحمهِ على النار حتى يحمر ثم القِ فوقهُ المرقة التي سلقت بها الاوزة وخذ قدر ما تشأ من الارز وصولهُ وسقطهُ في مرقة الاوزة واطبخ حتى ينضج واكشف الارز فاذا كان ادامهُ قليلة حمِّ قليلاً من السمن والقهِ عليهِ

الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشي من الارز المقلي بالسمن ومعهُ القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضًا وخطها بابرة وخيط وخذ صينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادوري

واعصرها فوق ذلك كله واضف الملح والبهار واذا كانت الاوزة نيئة اخبزها بالفرن الافرنجي واذا كانت مسلوقة اخبزها بالبيت على الموقد

الطائر من سماني وفري ودج

خذ هذه الطيور وانتفها جيدًا وافزرها وشقها شطرين منفصلين وخذ خرقة نظيفة وامسح بها الطائر جيدًا من غير ماء وخذ الليمون الحامض واعصره واضف الملح والبهار والزيت الحلو وانقع الطائر نحو ٤ ساعات ثم عمر المنقل وضع فوقه المصبع حتى يحمى وارفع الطيور من الحامض واشوها وقدمها

الطائر من ترغل وحمام ودوار الى غير ذلك

ان هذه الطيور تستعمل محشوة تحت ورق العنب ومشوية منقوعة بالحامض على ما تقدم وتستعمل مقلية ناشفة ولكن لا تغسلها بالماء اصلاً

دجاج الارض

ان هذا الطائر يستعمل مقليًا صحيحًا في سلسة الحامض والطحين او سلسة البنادورى . ويستعمل مشويًا ولكن تكون وانت تشويه قد عصرت ليمونة حامضة واضفت اليها شيئًا من الزيت والملح والبهار وادهن الدجاجة بالريشة الى ان تنضج

الحجال

حكم الحجال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيرًا على انه يصنع من الحجال كبيبة على ما يأتي . لاربع اواق من هبر الحجال اوقة برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم فدقها بالبصل والملح والبهار واذا شئت ان تخبزها بالفرن اصنع من اللحمة تطبيقة كتطبيقة كبيبة اللحم تمامًا واذا كانت مشوية احشها بشحم الضان

الفراريج بالارز

خذ الفروج واسمطه وقطعه قطعًا واقله في طنجرة بالسمن وضع له الماء

والملح والبهار وخذ من الارز ٢ اواق وصولهُ وضعهُ فوق الفروج وهو يغلي ودعهُ على النار حتى ينضج وقدم

الفراريج مشوية

خذ الفروج وقطعهُ واشوهِ على النار وقدمهُ ناشفًا

الفراريج مقلية بالسلسة

خذ الفروج وابسطهُ جيدًا واحمِ على النار سمنًا واقلِ بهِ الفروج حتى يحمر وضعهُ بسلسة الحامض او سلسة البنادورى ودعهُ ينضج وينعقد وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

الفصل السابع

في الحيوان الاهلي والبري

الارنب

خذ الارنب واذبحهُ واسلخهُ وجوفهُ جيدًا وقطعهُ قطعًا واغسلهُ واحمِ على النار زيتًا تلقي فيهِ الارنب قطعة قطعة ثم خذ بصلات صغيرة واقشرها واقطع ذنبها واحفظ قمعها وخذ ٣ رووس ثوم ودعها صحيحة وضع ذلك كلهُ فوق الارنب الذي قليتهُ بالزيت واضف قدحًا من الخل وقدحًا من النبيذ وقدحًا من الماء وشيئًا من الملح والبهار والقرفة من غير سمن وكبش قرنفل من غير سمن ايضًا واطبخ على نار هادية حتى يتبقى من المرقة نحو قدح

الغزال

خذ الغزال واذبحهُ واسلخهُ ودع يديهِ ورجليهِ وراسهُ وجوفهُ جيدًا واغسلهُ وخذ من اللحم اوقة وافرمهُ ناعمًا وخذ من الارز ٢ اواق وصولهُ جيدًا وضع في طنجرة ٢ اواق من السمن وسقط الارز في السمن واقل وخذ من كل صنف من الصنوبر واللوز والجوز والفستق اوقيتين وانزع منها قشرها وضع هذه

القلوبات فوق الارز الذي قليتهُ واضف الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل واقلِ ذلك كلهُ معًا واحش الغزال وخطهُ بابرة وخيط وضعهُ في قدر تسعهُ وغمره بالماء واغلهِ على النار واقشط زفرتهُ ومتى نضج خذ وعاء واسعًا نضع فيهِ قدر ما نشاء من السمن وارفع الغزال من المرقة وضعهُ في الوعاء الذي وضعت فيهِ السمن واخبزهُ بالفرن وتكون قد استحضرت من اللبن نحو ٤ اوقات وخذ النعناع والثوم ودقها وضعها في اللبن المروب حتى اذا أُتي بالغزال من الفرن صب هذا اللبن فوقهُ

القوزة او القرقور بالفرن

خذ القرقور واذبحهُ واسلخهُ ودع يديهِ ورجليهِ وشقهُ وجوفهُ رافعًا ما في بطنهِ واغسلهُ جيدًا ثم خذ من اللحم اوقة وافرمهُ ناعمًا ثم خذ من كل من اصناف الصنوبر والجوز واللوز والفستق اوقية وانزع منها قشرها ثم ضع في طنجرة من السمن نحو ٣ اواق والقِ فوقها اللحمة التي فرمتها وضع الطنجرة على النار واقل نصف قلية واضف القلوبات وحرك الى ان يتم القلي ثم رش على اللحمة التي طبقتها الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل ثم احش القرقور بهذه التطبيقة وخطهُ بالابرة والخيط وخذ صينية وضع فيها سمنًا وضع القرقور فيها واخبزه بفرن وقدمهُ على السفرة ناشفًا

. الجدي

خذ الجدي واذبحهُ واسلخهُ مع يديهِ و رجليهِ وراسهِ وشقهُ وجوفهُ رافعًا ما في بطنه واغسلهُ جيدًا ثم خذ اوقة لحم وافرمهُ ناعمًا ثم ٣ اواق ارز وصولهُ جيدًا واضف الى الارز الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل وضع فوقهُ اللحمة التي فرمتها واضف الى اللحمة اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كلهُ معًا واحش بهِ الجدي وخطهُ بابرة وخيط وضعهُ في طنجرة وضع لهُ من الماء اكثر من غمره واطبخ على نار قوية واقشط الزفرة حتى اذا نضج خذ من اللبن ٤ اوقات ومن

البيض ٤ بيضات تخفقها جيداً وتصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت تحركهُ كيلا يتجبل وخذ راساً من الثوم ونقهِ وشيئاً من النعناع والملح ودقها معاً وضع الجدي في وعاء كبير ومعهُ السمن واقلهِ جيداً حتى اذا احمر صب اللبن فوقهُ ودعه على نار هادية حتى اذا حان اوان الغذاء قدمه وقبالتهُ الارز المفلفل

الجدي مشوياً بالبروش

خذ الجدي وعالجهُ على ما تقدم من ذبح وسلخ وتجويف ثم خذ من اللحم الهبر اوقة وافرمهُ ناعماً ومن الصنوبر ٢ اواق ومن كل من الجوز واللوز اوقية وانزع منها قشرها وضع في مقلاة نحو ٢ اواق سمن واحمها على النار وضع اللحمة فوق السمن واقلِ نصف قلية ثم اضف الى اللحمة القلوبات وملحاً وبهاراً وقرفة وكبش قرنفل وحرك حتى يتقلى ذلك كلهُ جيداً ونزل المقلاة على الارض حتى تبرد ثم خذ الجدي النيء وغير المسلوق واحشهِ بالتطبيقة التي صنعتها وخطه بابرة وخيط واشوهِ على دولاب هو البروش حتى ينضج ويسمونهُ جدي الشورما ويقدم على السفرة ناشفاً

الفصل الثامن

في اللحومات المكبوسة

الرستو بالفرن مع البطاطة

خذ فخذاً من اللحم بعظمهِ وضعهُ في طنجرة على النار وغمره بالماء واقشط الزفرة عنهُ ثم خذ من البطاطة قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقتهُ ثم صف البطاطة التي قشرتها ثم خذ من البنادورى اوقتين واعصرها وصفها بمصفاة فوق البطاطة في الصينية واضف البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

الرستو في البيت

خذ من اللحم الهبر قطعة واحدة وزنها اوقة وضع في طنجرة اوقية من

السمن واقلها على نار هادية ثم ضع نحو ٤ اواق ماء واضف الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اوقة واسلقها وقشرها واقلها في السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى حان الغذا صب الرشتو الذي طبخته في قصعة وصف البطاطة دائرها وقدم

رستو بسلسة العدس

خذ من اللحم الهبر الصحيح اوقة ولفها بخيط حتى تصير كالمدقة واحم من السمن اوقية في طنجرة وضع اللحمة فيها ومعها الملح والبهار واقلها حتى تحمر ثم املأ غطاء الطنجرة ماء طفاحاً وضعهُ مقلوباً على الطنجرة وكلما سخن الماء غيّرهُ حتى اذا لانت اللحمة تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٢ اواق ونقهِ وصولهُ واسلقهُ حتى اذا نضج جيدًا ضعهُ في مصفاة وامرثهُ وصفهِ بحيث لا يتبقى الاَّ قشرهُ فكبهُ واما المرقة فتكون نحو كاسة ثم حمّ السمن بمقلاة والقِ فوقها مرقة العدس ومعها الملح والبهار واغل حتى تختر المرقة ولدى التقديم ضع اللحمة التي طبختها مع سمنها في قصعة وقطعها اقمارًا وصب فوق اللحمة سلسة العدس وقدم

اللحمة في الخل

خذ من اللحم الهبر اوقة وخذ السكين وغز اللحمة في اماكن منها وخذ راساً من الثوم ونقهِ واقشره حصاً حصاً وشكهُ في اللحمة شيئاً شيئاً وخذ قدرًا من الفخار وضع فيهِ السمن واحمها على نار معتدلة واقل بها اللحمة نصف قلية واضف الملح والقرفة الخاشنة والبهار الخاشن غير المدقوقين ونصف قدح خل ومثلهُ من الخمر وغمرّ بالما واطبخ حتى اذا تم النضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

اللحمة دبو

خذ من اللحم اوقة وضعها في قدر وخذ من البصل الصغير نحو اوقيتين ومن الثوم خمسة رووس وضعها فوق اللحمة نيئين واضف القرفة والبهار الخاشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم غط

القدر بصحن من الفخار وطينهُ بعجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة او بالفرن وعند اخراجها من الفرن او تنزيلها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر هل الماء عليها كثير فلا تصب الماء كلهُ وان كانت لم تنضج رجعها الى النار حتى اذا نضجت قدمها وقبالتها الارز المفلفل

الفصل التاسع

في الكستلاتات والبفتك واللحم المشوي والمدقوق والمفروم

الكستلاتات مشوية

خذ الكستلاتة ودقها واضف اليها الملح والبهار ودعها في صحن حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على منقل النار الجمر ومتى حمي ضع الكستلاتة فوقهُ واشو جيداً وقدم

الكستلاتات مقلية

خذ الكستلاتة ودقها بالسكين واضف الملح والبهار ودعها في الطحين حتى اذا حان اوان التقديم احم السمن واقل الكستلاتة حتى تحمر وقدم

كستلاتات مقلية بالعجه

خذ بيضتين واخفقها قليلاً بالملح والبهار ومفروم البقدونس واحمِ السمن واغمس الكستلاتة في البيض المخفوق وضعها في مقلاه واقلِ جيداً

بفتك

خذ البطاطة واسلقها جيداً وارفعها من الماء ثم خذ من اللحم المبر ٢ اواق وافرمها ناعماً جداً وافرمهُ بصلة صغيرة ناعماً وباقة بقدونس ناعماً واغسلها ورش الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة واخفقها فيها وضع اللحمة وشيئاً من الطحين فوق البصلة واجبل معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارفعهُ جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص

بالطحين واقلهِ بالسمن الذي حمصت بهِ الصنوبر حتى النهاية واقشر البطاطة التي سلقتها وامرثها بالحليب واحمِ السمن وصبهُ فوق البطاطة حتى تصير كالعجينة وضعها في قصعة واسلق جيداً واصنع في قلب البطاطة جورة تضع فيها البفتاك الذي قليتهُ وقدم

بفتك بسلسة البنادورى

خذ من السيسكة ٢ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من الالية قطعة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرم بصلة وباقة بقدونس ناعماً واضف الملح والبهار وافرك ذلك كلهُ معاً حتى يذوب وضع فوق البصلة الدهن الذي فرمتهُ والصنوبر وشرّح قطع اللحم بالسكين وضع في كل شرحة شيئاً من الدهن ولف كل واحدة منها بخيط واحمِ السمن واقلِ البفتك حتى يحمر وصب فوقهُ سلسة البنادوري

اللحم المشوي بالحامض

خذ اللحم وافرمهُ للمشوي واعصر ليمونة حامضة في وعاء عميق واضف الى الحامض الملح والبهار والزيت الحلو وانقع اللحم الذي فرمتهُ في الحامض حتى اذا حان اوان التقديم شك اللحم بالشياش واشوِ على النار وصب في قصعة وقدم

اللحمة مدقوقة

خذ من اللحم اوقة ودقها ودق بصلة صغيرة وملحاً وبهاراً ناعماً واحمِ السمن في طنجرة واصنع اللحمة المدقوقة لفة لفة واحدة واقلها ثم اضف اليها قدحاً من الماء وشيئاً من الملح واغلِ حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شراحي وقدم

اللحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم ٢ اواق ودقهُ جيداً ومعهُ شيء من الملح ثم قسم اللحمة اثني عشر قسماً ورق كلاً منها وحده وضع فيهِ صفاراً واحداً تلف عليهِ اللحم ثم حمِّ السمن واقلِ الاقسام حتى تحمر .

ثم ضع سمناً في مقلاة واضف اليهِ شيئاً من الطحين واقلهِ قليلاً واضف اليهِ عصير الليمون الحامض حتى يصير سلسة وقدم اللحمة في قصعة والسلسة في قصعة وحدها

البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمهُ ناعماً واحمِ السمن واقلِ بهِ اللحمة المفرومة وقد اضفت اليهِ الملح والبهار واكسر في وسطهِ البيض ورش على وجههِ الملح والبهار واقلِ برهة وارفع عن النار

البيض باللحم المفروم والبنادورى

خذ شيئاً من اللحم وافرمهُ ناعماً واحمِ السمن واقلِهِ بها نصف قلية وقشر البنادورى وارفع منها بزرها وقطعها قطعاً وضعها فوق اللحمة ودعها تنقلي قليلاً ورش الملح والبهار واقلِ لحظة ثم اكسر البيضات فوق اللحمة واقلِ برهة ونزل عن النار وقدم

العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصلة ناعماً وافركها بالبهار والملح في قصعة حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها واضفها الى البيضات واخفق وخذ صينية وضع في قعرها السمن وادلق مخفوق البيض فوقها واخبز بالفرن

العجة في البيت

حكمها حكم ما تقدم غير انهُ يضاف اليها شيء من الطحين حتى اذا خفقت جيداً ضع السمن في مقلاة على النار حتى تحمى وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكلما قليت قرصاً اضف السمن ولا تزل كذلك حتى النهاية

عجة زهر القرنبيط

خذ زهرة القرنبيط واسلقها حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة وافرمها ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء ثم اخفق الكل معًا واحمِ الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنبيط شراحي رقيقة ولت بالعجة واقل حتى تحمر

عجة الشمّر الاخضر

خذ الشمّر وافرمهُ ناعماً وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب واخفق الطحين بالماء واضف الشمر والبصل واخفق معًا واحمِ الزيت بمقلاة واقل المخفوق شيئًا شيئًا حتى تحمر اقراصهُ . وقس عليهِ عجة البقدونس

الفصل العاشر

في الراس والمقادم والكروش

الكروش

خذ الكرش ونظفهُ وضعهُ في الماء الغالي ثم ارفعهُ وضعهُ على المائدة واقحطهُ بالسكين حتى ينظف من الزغبرة واغسلهُ جيدًا ثم خذ اوقة لحم مدهن وافرمها ناعماً ثم خذ صغار البصل وقشره واقطع كل بصلة اربعًا ثم خذ ٣ اواق ارز وصولهُ واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية وعقدة صفراء ودق الكل معًا وضعهُ فوق الارز ثم خذ اللحمة التي فرمتها والبصل وضعها فوق الارز واخفق الكل معًا وخذ الكرش وقطعهُ قطعًا وخطها كالكيس واحش كل شقفة وحدها وخطها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على نار قوية واقشط الزفرة واضف الملح واطبخ حتى النضج ولدى التقديم ضع الكروش في قصعة ونصها وخذ شيئًا من مرقة الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعتها وصب في الصحون وقدم

ارجل الغنم وراسهُ

خذ ارجل الغنم واسمطها بالماء الغالي وشيطها على النار وانحتها بالسكين حتى تنظف واسلقها في طنجرة والنار قوية حتى تنضج ثم خذ اللبن ودق الملح والنعناع والثوم وضعها فوقهُ وخذ قطع الخبز وضعها في اللبن ثم خذ الارجل التي سلقتها وارفع منها شيئًا وضعهُ فوق اللبن والخبز ذلك ما يسمونهُ فتة اللبن ثم خذ شيئًا من الثوم والنعناع والملح ودقها جيدًا واضف اليها الخل وخذ ما تبقى من الراس والارجل وضع فوقهُ الخل وقدم

ارجل الغنم فوقها ورق العنب

خذ ارجل الغنم واسمطها جيدًا وشيطها واسلقها بالماء واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج ضعها في اسفل الطنجرة وصف محشو ورق العنب والكوسا فوقها وغمر بالماء حتى اذا تم النضج اضف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

النخاعات بالعجة

خذ النخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقهُ وبصلة صغيرة وافرمها ناعماً جدًا واضف اليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البيضات ثم قطع النخاعات التى سلقتها شراحي وضع المقلاة على النار واحمِ فيها السمن ولت كلاً من قطع النخاع بالعجة واقلها وقدم

النخاعات بالحامض

خذ النخاعات واسلقها واقلها واعصر ليمونة حامضة واضف الملح والبهار والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفًا

لسانات بالفرن

خذ اللسانات واسلقها وضع في صينية شيئًا من السمن وضع فيها اللسانات

واضع سلسة البنادورى واغلها على النار وضعها فوق اللسانات في الصينية واخبزها بالفرن . وتصنع اللسانات مقلية في البيت وتقدم ناشفة وقبالتها سلطة البقدونس . وهي ان تفرم البقدونس ناعماً وتغسلهُ ثم خذ الطحينة واكسرها بالليمون الحامض واضف الملح وسن ثوم مدقوق وتبل ذلك كلهُ معاً واصنعهُ سلسة وقدم

بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم واقشرها وقطع كلاً منها اربعاً واضف الملح والبهار وضع في صينية سمناً وزيتاً وصف فوقها قطع البيضات واخبز بالفرن

بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحمِ في مقلاة السمن والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت بهِ بيضات الغنم واقلها وصبها في قصعة وقدم

المعلاق مشوياً

خذ المعلاق وقطعهُ كاللحم المشوي واغسلهُ وشكهُ بالشياش واشوهِ على النار

المعلاق مقلياً

خذ المعلاق وافرمهُ ناعماً واحمِ الزيت والسمن في مقلاة واقلهِ وخذ البصل واقشره وافرمهُ ناعماً وضعهُ فوق المعلاق واضف الملح والبهار وحرك البصل حتى ينقلي جيداً واعصر ليمونة حامضة فوق المعلاق واغلِ حتى اذا نضج صبهُ في قصعة وقدم

جقاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجقاق واحشها بالحمة مفرومة وصنوبر واسلقها واقشط زفرتها وضع في

طبق سمنًا وضع الجقاق التي سلقتها فيها واخبزها بالفرن

الجقاق مقلية

خذ الجقاق واسلقها واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلها واضف اليها زوم البنادوري واقل حتى تعقد وصبها في قصعة وقدم

الفصل الحادي عشر

في اليخناء

يخنا العصافير بالبصل

خذ العصافير وافرزها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن ثم قشر البصل وقطعهُ وذبلهُ بالسمن التي قليت بها العصافير حتى يحمر ثم ضع ذلك كلهُ فوق بعضهِ البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف اليهِ الملح والبهار واطبخ على النار حتى ينضج وان شئت فضع شيئًا من عصير الحامض وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

يخنا الباميا

خذ من الباميا اوقة وارفع قموعها وعرضها قليلاً الى الشمس حتى تذبل ثم افرزها اقسامًا واقل كل قسم بالسمن وحده حتى يحمر ثم خذ ٢ اواق لحمة واقلها بالسمن نفسها ثم خذ ٢ اواق بنادورى واعصرها وصفها من بزرها واضفها الى الباميا واللحمة وخذ من الثوم راسين واقشرها ودقها ومعها القليل من الكزبرة والملح واقل بالسمن التي قليت بها الباميا واللحمة وصب ذلك والسمن فوق الباميا واللحمة وعصير البنادورى في الطنجرة واضف الملح والبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنيهة اضف قليلاً من عصير الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى ينضج وقدم

يخناء اللوبياء

خذ من اللوبيا الخضراء اوقة ونسرها من الطرفين جيداً ثم اقصف كل قلب منها شقفتين طولاً او عرضاً ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعة قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلها بالسمن نصف قلية وافرم بصلة صغيرة جوانح رفيعة وضعها مع اللحمة حتى تنقلي جيداً وضع اللوبياء واللحمة والبصلة في الطنجرة وقلبها بالملعقة حتى يصفر لون اللوبيا وغمرها بالماء واضف اليها الملح والفلفل واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

يخناء الباذنجان

لاوقة من الباذنجان ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان وقشره وقطعة قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ اللحمة وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحمة اللوبياء واقلِ اللحمة في نفس الادام الذي قليت بهِ الباذنجان قلياً تاماً ثم ضع الباذنجان فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغمرها بالماء واغلِ حتى تنضج اللحمة وقدم

ملفوفة صحيحة يخناء

لكل اوقة من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر . خذ اللحمة وافرمها جيداً واقلها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة ناعمة والملح والفلفل واقلِ حتى تنشف اللحمة ثم نزلها عن النار واغل الماء وذبل الملفوفة اي اغلها بهِ قليتين ثم نزلها عن النار وافتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضف الى اللحمة ربع اوقيـة صنوبر وضع اللحمة في قلب الملفوفة وضمها الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تنفلش ثم حمِّ السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفة وقلبها بالملعقة حتى تحمر ثم غمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصر لها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها وقدمها وقبالتها الارز

يخنا الكوسا

لكل اوقة من الكوسا ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الكوسا واخرطهُ كقطع البقلاوه ونق كلاً من القطع من بزرها وضعها جميعًا في الشمس حتى تذبل جيدًا ثم خذ اللحمة وقطعها قطعًا معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة وحمِّ السمن على النار واقلِ اللحمة جيدًا وارفع اللحمة من المقلاة وافرم فوق السمن بصلة صغيرة فرمًا ناعمًا وقلها حتى تحمر نوعًا ثم ضع الكوسا في السمن ونسفهُ حتى يشقر جيدًا ثم ضع اللحمة فوقهُ ونسف الكل معًا اي هز المقلاة هزًا ثم خذ ٢ اواق بنادوري واعصرها جيدًا وصفها من النزر وصبها فوق اللحمة والكوسا وغمرها بالماء واضف الملح والبهار والقرفة واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنا الجزر

لكل اوقة من الجزر ٢ اواق من اللحم الهبر . خذ الجزر وانحتهُ وقطعهُ اقمارًا ثم خذ اللحمة وقطعها شقفًا واسلقها نصف سلقة وارفعها وضع في طنجرة نحو نصف اوقية من السمن وحمها واقلِ بها الجزر حتى يحمر ثم اقلِ اللحمة ومعها بصلة مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت البصلة واللحمة اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحمة وغمر بالماء الكافي وقدمها وقبالتها الارز كسائر اليخناء

يخنا الاسباناخ

خذ من الاسباناخ اوقة واغسلها مرة واثنتين وضع على النار طنجرة فيها الماء حتى اذا غلي سقط فيهِ الاسباناخ مفرومًا ناعمًا ومتى قلبت الماء عليهِ نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسباناخ واعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمهُ ناعمًا وافرم بصلة صغيرة ناعمًا واحمِ السمن في مقلاة وضع اللحمة في السمن واقلها نصف قلية ثم ضع البصلة فوق اللحمة واقلها ثم اضف الى اللحمة الملح والبهار والقرفة وشيئًا من الصنوبر واقلِ جيدًا ثم

خذ الاسباناخ الذي سلقتهُ وضعهُ فوق التطبيقة وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وتبقى على الطبخة شيء من الماء قدم والارز المفلفل قبالتهُ

يخنا الملفوف

لكل اوقة من الملفوف اوقيتان من اللحم. خذ اللحمة وقطعها واغسلها وكب الماء عنها ثم ضعها في طنجره وغمرها بالماء واضف اليها الملح واغلِ على النار واقشط الزفرة ثم خذ الملفوف وفصلهُ من بعضهِ البعض وافرمهُ ناعمًا وافرم بصلة صغيرة ناعماً وضع في طنجرة نصف اوقية من السمن واحمها على النار وضع البصلة حتى تنقلي وتحمر ثم خذ اللحمة التي سلقتها وضعها فوق البصلة حتى تنقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمتهُ وضعهُ في الطنجرة فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغمر الطبخة بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج اعصر لها ليمونة حامضة وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

يخنا القرنبيط

لكل اوقة من القرنبيط ٢ اواق من اللحم. خذ اللحمة وقطعها واسلقها واقشط زفرتها واغلها حتى تنضج جيداً لان القرنبيط لا يتحمل غليًا ثم خذ بصلة وافرمها ناعمًا وضعها في طنجرة في نصف اوقية من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحمة التي سلقتها وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منهُ الورق والأرومة وضع زهرة القرنبيط فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغمر الطبخة بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم اضف عصير الليمون الحامض وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اوقة واقطع قمعهُ وانقرهُ نصف نقرة ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمهُ ناعمًا ثم خذ بصلة صغيرة وافرمها ناعمًا ثم ضع في مقلاة على النار

سمنًا وقلِ الكوسا حتى ينشقر وارفعهُ وضعهُ في وعاء حتى يبرد ثم اقلِ اللحمة في السمن التي قليت بها الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اضف الى اللحمة البصلة التي فرمتها وشيئًا من الصنوبر واقلِ جيدًا ثم نزل الطنجرة عن النار حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليتهُ واحشهِ بالتطبيقة وستفهُ في الطنجرة وغمرهُ بالماء واطبخهُ على نار معتدلة حتى ينشف ولا يتبقى عليهِ الاَّ قليل من المرقة وصبهُ وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

شيخ المغشي باذنجان

لكل اوقة باذنجان ٢ أواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان الصغير وقشرهُ ودعهُ صحيحًا لا تقطعهُ واقلهِ بالسمن حتى يحمر واصنع لهُ تطبيقة على ما تقدم وشق الباذنجانة من بطنها واحشها بالتطبيقة واما السمن التي فضلت من قلي الباذنجان فضعها في الطنجرة وستف الباذنجان فوقها وغمرهُ بالماء واطبخهُ حتى ينضج وقدم

شيخ المغشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من قشر وقلي وحشو على ما تقدم ولكن بدلاً من ان تغمره بالماء خذ اوقة من اللبن المروب وصفهِ بخرقة رفيعة وخذ بيضة واخفقها جيدًا وضعها في اللبن وضعهُ في الطنجرة على النار وانت تحرك حتى يغلي جيدًا وضعهُ فوق شيخ المغشي الذي طبقتهُ ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه على حافة الموقد الى حين الغذا وقدم قبالتهُ الارز المفلفل

الخبيز باللحم

خذ من الخبازة ٢٠ باقة ونقها من الضلوع والاوراق القاسية وقطعها طول اصبع ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمهُ كاللحم المشوي وافرم بصلة ناعمًا وافرم ما في اللحمة من الدهن ناعمًا وضعهُ في طنجرة على النار حتى يسلي ثم ارفع منهُ الحرافيص وضع اللحمة في الطنجرة حتى تنقلي بعض القلي ثم ضع البصلة فوقها واضف البهار والملح واغسل الخبازة جيدًا وضعها فوق اللحمة حتى تنقلي جيدًا

واضف اليها شيئاً من الماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

اللوبيا الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٣ اواق وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء ودعها تنضج نصف النضج ثم خذ من اللحمة الهبر الصحيحة اوقة وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها نصف سلقة ثم خذ صينية وضع فيها شيئاً من السمن وصف الفاصوليا التي سلقتها من الماء وضعها في الصينية وفردها ثم خذ اللحمة التي سلقتها ونح الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيه اللحمة واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اوقة واعصرها وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

يخنا الفاصوليا في البيت

خذ من الفاصوليا ٣ اواق واسلقها حتى تنضج ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين معهُ قطعة من الدهن وافرم الهبر وحده ناعماً جداً وافرم الدهن ناعماً وضعهُ في الطنجرة على النار حتى اذا سلي جيداً ارفع منهُ الحراقيص ثم خذ اللحمة الهبر التي فرمتها وضعها فوق الدهن واقلها نصف قلية ثم افرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة ومعها القليل من الملح وحركها حتى تنضج ثم خذ اللوبيا التي سلقتها وضعها فوق اللحمة ومعها قليل من الماء واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

الارضي شوكة

لسبعة من الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر. خذ اللحمة وافرمها جيداً ثم خذ بصلة وافرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار وفيها شيء من السمن حتى اذا حميت الق فوقها اللحمة واقلها نصف قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً ثم خذ الارضي شوكة وارفع منهُ القشر اليابس وفتح القلوب واحشها بالتطيقة وضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومتى حميت صف الارضي شوكة فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح

والبهار وغمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت قدمها وقبالتها الارز

يخناء العكوب

خذ من العكوب اوقيتين ونقهِ من الشوك والقشر والقهِ في الماء ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعهُ قطعًا واسلقهُ حتى اذا ظهرت الزفرة اقشطهُ ونزلهُ على الارض وضع في طنجرة على النار شيئًا من السمن وافرم بصلة ناعمًا والقها فوق السمن واقلها قليلاً ثم ضع العكوب فوق البصلة وحركهُ حتى يذبل ثم ارفع اللحمة من المرقة وضعها فوق العكوب واضف الملح والبهار واقلِ قليلاً ثم غمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت اليخناء ارفعها ومعها شيء من المرقة وقدم

يخناء البزيلا

خذ من البزيلا اوقة ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين واصنعهُ تطبيقة مضيفًا اليهِ البصل والملح والبهار ودعها على النار ثم خذ البزيلا التي نقيتها وضعها فوق اللحمة التطبيقة وغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنا الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اوقة ونقهِ من القشر ثم خذ ٢ اواق لحمة وقطعها قطعًا واقلها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع اللحمة واقلِ جيدًا وخذ باقة كزبرة وافرمها ناعمًا واغلها ودقها مع شيء من الثوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحركها حتى ينقلي ذلك كلهُ معًا ثم غمرهُ بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمهُ وقبالتهُ الارز

يخنا الكما

خذ من الكما ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع كلاً منها اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعهُ قطعًا كاللحم المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقلِ الكما ثم ضع فوقها اللحمة واقلِ معًا حتى تحمر ثم غمر بالماء واضف الملح والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

الطباخ روحه من الباذنجان

خذ من الباذنجان ٤ اواق وقشرها لكن دع عرقها فيها ثم خذ اوقيتين من اللحم وقطعة قطعاً ثم افرم بصلتين جوانح رقيقة ثم خذ من الحمص المنقوع اوقية ثم خذ طنجرة وافرم فيها قطعة من الدهن ناعمة وضعها على النار ومتى سليت ارفع الحراقيص وضع البصلة فوق الدهنة واقلها قليلاً ثم ضع فوقها اللحمة والحمص ثم خذ راساً من الثوم وملحاً ونعناع ودقها جداً وضعها فوق اللحمة ثم خذ الرمان الحامض ونقه واعصره ثم صف الباذنجان الذي قشرتهُ فوق اللحمة والبصل ثم ضع حامض الرمان فوق ذلك كلهِ وغمرهُ بالماء واطبخ على النار حتى اذا نضج قدمهُ وقبالتهُ الارز

الهليون باللحم المسلوق

خذ اللحمة واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج افرم بصلة وقلها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع اللحمة وضعها فوقها حتى تنقلى وقطع الهليون وضعهُ فوق اللحمة ومعهُ الملح والبهار وحرك ومتى ذبل اضف من مرقة اللحمة فوقهُ وغطهِ واطبخ حتى يتم النضج وقدم

الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي العائمة . لاوقة منها ٥ اواق من اللحم المدهن مع كثير من العظام فاسلق واقشط الزفرة ثم خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف الورق وفرده حتى يتهوى حتى اذا نشف اجمعهُ شيئاً فشيئاً وافرمهُ كفرم التبغ ثم خذ من الكزبرة باقة ومن الثوم سنين وملحاً ودق معاً ثم ضع اوقية سمن في طنجرة واضف اليها الكزبرة والثوم واقل ثم ارفع العظام من اللحمة التي سلقتها واضف اليها الكزبرة واقل على النار ثم ضع الملوخيا فوق المرقة واللحمة واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشوة نزلها على الارض لانها انضجت وقدمها وقبالتها الارز

الملوخيا بوراني

خذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف ورقها وفرده على خامة كبيرة في الهواء حتى ينشف ويصير كالنعناع اليابس واعلم ان معدل اوقتين من الملوخيا الخضراء اوقية منها يابسة . خذ من الملوخيا اليابسة نصف اوقية وضعها في وعاء كبير مثلاً غطا طنجرة وضع فوقها الماء وانقعها ثم اعصرها وفرق كلاً من ورقها ثم ضع في مقلاة نحو اوقية ونصف من السمن واحمها وخذ الملوخيا شيئًا فشيئًا واقلها ومتى اشقرت ضعها في الطنجرة ثم خذ من اللحم الهبر ٤ اواق وافرمه ناعماً واضف اليه نصف اوقية صنوبر واقل معًا ثم خذ باقة كزبرة وسنين ثوم ودقها مع الملح واضفها الى اللحمة واقل الكل معًا ثم ضع الملوخيا فوق اللحمة وغمر بالماء ثم خذ ليمونة حامضة واعصرها فوق الملوخيا وضع الطنجرة على النار واغل حتى اذا نشفت الماء عنها ولم يتبق الا قليلاً تكون قد نضجت

الفصل الثاني عشر

في يخنا الفاكهة

يخنا السفرجل

خذ من السفرجل اوقة واقشره وقطعه بغلظ قيراطين وضعه في طنجرة وتحته الماء واسلقه على النار نصف سلقة ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعًا معتدلة واسلقها نصف سلقة واقشط الزفرة ثم احم السمن في طنجرة وضع فوقه اللحمة المسلوقة واقلها جيدًا ثم صفِّ السفرجل الذى سلقته وضعه فوق اللحمة واقلبه الى طنجرة ثانية ثم ضع قليلاً من مرقة اللحمة فوق اللحمة والسفرجل واضف الملح من دون بهار واطبخ واترك قليلاً من المرقة وقدم وقبا لتها الارز

يخنا التفاح

خذ من التفاح اوقة واقشره واقطعه قطعتين وارفع بزره ثم خذ من اللحم ٢ اواق وقطعه قطعًا معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلقها ثم ضع في طنجرة ثانية

وقية سمن واقل بها التفاح شيئًا فشيئًا حتى يشقر ثم ارفع اللحمة من المرقة واقلها بعد التفاح وضعهُ فوق اللحمة ثم غمر بمرقة اللحمة وقليل من الملح وضع الطنجرة على النار واطبخ حتى يتم النضج وضع قليلاً من المرقة وقدم وقبالتها الارز

يخنيا النقوع او المشمش اليابس

خذ من النقوع ٤ اواق وانقعهُ في الماء البارد ثم خذ اوقيتين من اللحم الهبر وقطعهُ قطعًا كاللحم المشوي ثم احم السمن في مقلاة واقل اللحمة ثم خذ النقوع الذي نقعتهُ في الماء وضعهُ فوق اللحمة واغل ذلك كلهُ معًا ثم ضع فوق النقوع في الطنجرة نحو اوقية من السكر ثم ضع فوق ذلك نحو قدحين من الماء واطبخ حتى اذا نضج وتبقى عليهِ قليل من الماء ارفعهُ من النار وقدمهُ وقبالتهُ الارز

يخنيا النقوع بالقلوبات

خذ من النقوع اوقة وارفع نواه وكسرها وضع من كل من اللوز والفستق في الماء الغالي اوقية وانزع منهُ قشره ثم احم اوقية سمن والق فيها اوقية صنوبر وماذكر من القلوبات واقلها حتى تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعهُ فوق القلوبات وحركها معًا حتى اذا انقلت اضف اليها من السكر اوقيتين واقلب ذلك كلهُ الى الطنجرة وضع فوقهُ نحو قدحين من الماء واطبخ على نار هادية حتى اذا نضجت وتبقى عليها قليل من المرقة قدمها وقبالتها الارز

يخنيا الاجاص

خذ من الاجاص اوقة وضعهُ في وعا كبير وصب فوقهُ الما الساخن حتى ينتقع ثم خذ ٢ اواق من اللحم الهبر وقطعهُ قطعًا ثم احم السمن وضع فوقهُ اللحمة في الطنجرة واقلها نصف قلية ثم اغسل الاجاص بالماء الساخن وارفعهُ من الما حتى اذا صفي جيدًا ضعهُ فوق اللحمة وحرك ذلك كلهُ معًا حتى ينقلي ثم اضف اليهِ نحو ٢ اواق ما وشيئًا من الملح واطبخ حتى يتم النضج ويتبقى عليه قليل من المرقة وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

يخنا الكستنا

خذ من الكستنا اوقة وسقطها بالما الغالي بعد ان تكون رفعت قموعها واغلها ثم نزلها على الارض ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعهٔ قطعًا معتدلة ثم احم السمن وضع فوقها الكستنا واقلها شيئًا شيئًا حتى تنشفر ثم اقل اللحمة وراء الكستنا ثم الق الكستنا فوق اللحمة وغمرها بالما ومعها شي من الملح والبهار واطبخ حتى تنشف جيدًا وقدمها وقبالتها كستلاتة مشوية وسلطة

سبحة الدرويش هي صينية بالفرن

خذ من كل من الباذنجان والبطاطة والبنادوري واللحمة ٣ اواق ثم خذ الباذنجان وقشره وقطعهٔ وقشر البطاطة وقطعها قطعًا رقيقة وقشر البنادوري وقطعها شقفًا شقفًا وقطع اللحمة كقطع المشوي ثم خذ ٤ بصلات صغار وقشرها وقطعها اقمارًا ثم خذ صينية وضع فيها من السمن اوقية تضع فوقها كل ماذكر مما قطعتهٔ واخلطهٔ معًا واضف الملح والبهار وغمر بالماء واخبزها بالفرن وقدم

محمصة بالصينية بالفرن

خذ من اللحم ٤ اواق ومعهٔ شقف من الدهن وافرم الدهن ناعمًا وقطع اللحمة كقطع المشوي ثم افرم من البصل ٣ اواق جوانح ثم ضع في الصينية نصف اوقية سمن وضع اللحمة في الصينية وضع فوقها اللحمة ثم ضع فوق ذلك كلهٔ ٤ اواق جنرك اخضر ورش الملح والبهار ثم فرد الدهنة التي فرمتها على سطح الصينية وغمر بالماء واخبز بالفرن

الفصل الرابع عشر
في الاشكال باللبن

شيشبرك

خذ ٤ اواق طحين وانخلهٔ واعجنهٔ شديدًا وارفعهٔ جانبًا ثم خذ من اللحم المبر

اوقيتين وافرمهُ ناعمًا كالكفتة ثم خذ بصلة وقطعها وافرمها ناعماً واضف اليها الملح
والبهار وافركها كثيراً حتى تذوب وضعها فوق اللحمة وتبل معًا وضع في الطنجرة
ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قطعًا ورق كل قطعة على مائدة بالشوبك
حتى ترق جيداً وخذ فنجانًا صغيراً وقطعها بهِ قطعًا مستديرة بقدر فم الفنجان ثم
خذ قليلاً من التطبيقة وضعها على العجينة المقطعة وطبقها على اصبعك ولا تزل
كذلك الى النهاية وضعها على صينية قش كي لا تلصق ببعضها البعض ثم دق الكبيبة
وكتلها نظير كبيبة الشوربا وخذ من اللبن المروب اوقيتين وصفهِ بخرقة رفيعة ثم خذ
بيضتين واكسرهما في صحن عميق واخفقها جيداً بملعقة خشب وخذ قليلاً من
اللبن المروب واضفهُ اليها واخفق وضع المخفوق فوق اللبن في الطنجرة وضعها على النار
وانت تحركها حتى تغلي كيلا يفرط اللبن ثم سقط الشيش برك فوق اللبن واطبخ حتى
يعقد ثم سقط الكبيبة وخذ باقة كزبرة وافرمها واغسلها جيداً وخذ راس ثوم ونقهِ
واضف شيئًا من الملح ودق ذلك كلهُ معًا ثم احمِ السمن واقلِ الكزبرة والثوم
واضفها الى اللبن في الطنجرة واطبخ حتى تمام النضج وقدم

ويستعمل الشيش برك دون كبيبات ويقدم وقبالتهُ الارز

لبن امه وارز

خذ من اللحم ٢ اواق وقطعها قطعًا واسلقها واقشط زفرتها ثم افرم ٢ بصلات
جوانح رقيقة واحمِ السمن واقل البصلة وصفها فوق اللحمة المسلوقة وضع
الطنجرة على النار حتى تنضج البصلة واللحمة ثم خذ أوقة لبن مروب وصفهِ بخرقة
رفيعة واخفق بيضة والقها فوقهُ وضع الطنجرة على النار وحركها حتى يغلي اللبن كي
لا يفرط ثم ضع اللحمة والبصل فوق اللبن ودق الملح والثوم والنعناع واضفها
الى اللبن واطبخ حتى يعقد اللبن وصبهُ في الصحون وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

فولية باللبن

خذ من الفول الاخضر اوقتين وفقهِ وخذ قلبهُ واطرح القشر ثم خذ ١٤ اواق

لحمة وقطعها قطعاً معتدلة ثم احم السمن في طنجرة واقل اللحمة نصف قلية وضع الفول فوق اللحمة حتى ينقلى جيداً وغمر بالماء ودق الثوم والملح وباقة من الكزبرة معاً واقلها قليلاً بالسمن واضفها الى الفول واللحمة ومتى نضج الفول ونشف من المرقة خذ اللبن واكسرهُ على ما تقدم الشرح وضعهُ على النار فوق الفول واللحمة ودعهُ يغلي حتى يعقد وقدمهُ وقبالتهُ الارز المفلفل

الفصل الخامس عشر

في العجائن

المعكرونة بالفرن

خذ من المعكرونة اوقة وكسرها قطعاً بطول اصبع واغل ماء وملحاً في طنجرة وسقط فيها المعكرونة حتى اذا نضجت نزلها وارفع المعكرونة الى مصفاة ودعها تصفي من الماء ثم افرم من اللحم المبر اوقيتين ناعماً واحم السمن في مقلاة واقل اللحمة المفرومة نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة ومعها الملح والبهار وحرك حتى تنقلي جيداً ونزل من على النار وضع في صينية نصف اوقيةمن السمن واقسم المعكرونة قسمين تضع احدها في قعر الصينية وفوقهُ التطبيقة ثم القسم الاخر فوقها واعصر اوقة بنادوري وصفها في مصفاة فوق المعكرونة ثم ابرش الجبن القشقوان او القبرصي ورش مبروشهُ على وجه المعكرونة واخبز بالفرن وقدم

المعكرونة في البيت

خذ اوقة معكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة ثم احم السمن في مقلاة وصبهُ فوق المعكرونة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

غيرها

خذ المعكرونة واقصفها واسلقها وصفها وضعها في قصعة وافرم بصلة ناعماً واقلها بالسمن الحامي حتى تحمر واعصر ٢ اواق بنادورى وصفها وضعها فوق

البصلة واضف الملح والبهار واغل حتى تعقد وتصير سلسة تصبها فوق المعكرونة في القصعة ورش فوقها مبروش الجبن وقدم

الفطائر باللحم في الفرن

خذ اوقة طحين وانخلهُ وخذ قطعة خميرة وملحاً وضعها في قصعة وضع فوقهما شيئاً من الماء وذوب الخميرة والملح واعجن الطحين جيداً وغطهِ حتى يختمر ثم خذ ٤ اواق من اللحم الهبر وافرمهُ ناعماً واحمِ في الطنجرة سمناً واقلِ اللحمة التي فرمتها نصف قلية وخذ ٤ اواق بصل وافرمهُ جيداً وضعهُ فوق اللحمة وحركها واضف نصف اوقية صنوبر وملحاً وبهاراً الى اللحمة والبصلة وحرك جيداً ثم نزل من على النار حتى تبرد وتكون العجينة قد اختمرت فقطعها قطعاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة كذلك الى النهاية ورقها على مائدة بالشوبك رقيقاً مثل الكماجة واحش كل واحدة منها بالتطبيقة ثم طبقها مثلثة اي ثلاث قراني وخذ الصدر او صينية وادهنها سمناً وصف النطائر عليها ثم ادهن وجه الفطائر بالسمن واخبز بالفرن وقدمها وقبالتها اللبن او الليمون الحامض

اللحم بالعجين

خذ من الطحين اوقة وانخلهُ وذوب في المقلاة نصف اوقية من السمن وصبها فوق الطحين وافركه بالسمن ثم خذ شيئاً من الماء والملح وضعهُ فوق الطحين واعرك حتى يصير كالعجين الرخو ودعهُ واصنع التطبيقة ثم خذ ٤ اواق لحمة وافرمها جيداً واصنعها تطبيقة على ما تقدم في النطائر ثم ضع في الصدر قدر اوقية سمنة وادهنهُ وقطع العجين قطعاً كالجوزة الكبيرة وضعها في الصدر ورقها بيدك وخذ التطبيقة وضع منها لكل قرصٍ بلغة واخبز بالفرن وقدم

اللحم بالعجين باللحم النيء

خذ من الطحين اوقة واعجنهُ على ما تقدم وافرم اوقة من اللحم الهبر وافرم اوقيتين من البصل واضف اليهِ الملح والبهار وافركهُ حتى يذوب وضع اللحمة

التي فرمتها فوق البصلة وتبل معاً وضع نحو ٤ اواق لبن فوق اللحمة واخفق معاً وادهن الصدر باوقية سمن وقطع من العجينة قدر الجوزة وضعها بالصدر ورقها بيدك مدورة وخذ من اللحمة التي تبلتها باللبن بالملعقة وضع على كل قرصٍ شيئاً الى ان يمتلي الصدر واخبز بالفرن

السنبوسك من عجين ومحشو اللحم

خذ من الطحين ٤ اواق وخذ اوقية شحم وافرمهُ ناعماً واسلهِ وصبهُ فوق الطحين وافركهُ بيدك حتى يتشرب الشحمة واضف الى الطحين الماء القليل والملح واعجن شديداً ثم خذ ٢ اواق لحم وافرم ناعماً واحم نصف اوقية سمن واقل اللحمة نصف قلية وافرم بصلة ناعماً واضفها الى اللحمة واضف الى البصلة واللحمة نصف اوقية صنوبر وحرك حتى ينقلي جيداً ثم خذ العجينة التي عجنتها وقطعها قدر الجوزة ورقها بالشوبك على مائدة كل قطعة لوحدها ثم خذ من الحشوة بالملعقة واحش العجينة التي رققتها واطبقها على بعضها البعض واضفرها بالاصابع وحكم طبقها كي لا تنفتح في القلي ثم احم السمن واقل السنبوسك الذي طبقتهُ حتى يحمر ومتى انجزت ذلك كلهُ رجعهُ الى المقلاة ودعه على النار حتى يستمر ساخناً الى حين التقديم

المغربية وهي الكسكسون

خذ من اللحم اوقة ومن العظام اوقة وضعها في طنجرة وغمرها بالماء الكثير واسلقها واقشط الزفرة ثم اضف اليها ٢ اواق حمص منقوع وخذ اوقة من البصل الصغير وقشره ودعه صحيحاً وسقطهُ في الطنجرة فوق اللحمة والحمص وضعهُ على النار ونكون قد فتلت المغربية ثم خذ من الطحين اوقتين وانخلهُ وضعهُ في صينية ثم ضع في معجن فخار اوقية برغل وضع في قصعة عميقة شيئاً من الماء والملح وخذ بالملعقة ماء ورشْ فوق البرغل وافتل بيدك ورش طحين بيدك فوق البرغل وافتل شيئاً شيئاً كالحمص الصغير وكلما وجد شي خاشناً

ارفعهُ وضعهُ في المصفاة ولا تزل كذلك الى نهاية الطحين الذي في الصينية ثم ضعهُ في منخل وانخل حتى ينزل الطحين ثم رجع الى المصفاة وضعها على الطنجرة التي فيها اللحمة والعظام والحمص والبصل وطين المصفاة على الطنجرة دائرًا بقطعة عجين وضعها على النار حتى تتبل المغربية وذق حبوبها كي تحقق نضجها ونزلها من على النار وارفعها عن الطنجرة ثم صبها من المصفاة في صينية كبيرة واحم بمقلاة اوقية ونصفًا من السمن واضف اليها مدقوق الملح والبهار والقرفة والكراوية وافركها بيدك قبل السمن ثم احم السمن وصبها فوق المغربية وحرك ثم ضع على وجهها كل ما في الطنجرة من لحم وبصل وغيرهُ ولا تحرك وقدم

الباب الثاني

في الاشكال الصيامية

الفصل الاول

في الاسماك

يخنا السمك بالفرن

خذ سمكة كبيرة وابرشها وملحها ثم خذ اوقة بصل وقشرهُ وافرمهُ جوانح رفيعة ثم ضع في مقلاة كبيرة من الزيت اوقيتين وقلّ البصل حتى يذبل وارفع البصل وضعهُ في وعاء يسع السمكة واضف اوقية صنوبر وملح وبهار ثم خذ من الطحينة اوقيتين واعصر لها الليمون الحامض وذوبها جيدًا وضعها فوق البصل ثم ضع السمكة التي قشرتها في وسط الوعاء واخبزها بالفرن

صياديه مدفونة بالسمك

لاوقة من الارز مدفونة ٣ اواق من السمك. خذ السمك وقشرهُ وملحهُ واحمِ الزيت في مقلاة واقل السمك ثم افرم اوقيتين من البصل وضعهُ فوق الزيت مضيفًا اليهِ اوقية سمن وضعها في الطنجرة على النار واضف نصف

اوقية صنوبر وحركها حتى تنقلي البصلة وتشقر ثم نزل الطنجرة من على النار وصف السمك الذي قليته فوق البصل ثم صول الارز وضعهُ فوق السمك في الطنجرة وتكون قد وضعت ماء في طنجرة ثانية وغليتها على النار فاسكبها فوق الارز والسمك وضعها على النار حتى ينشف الارز ثم خذ صينية وطبق فوقها طنجرة المدفونة ودعها على النار حتى يفتح الارز ولدى التقديم ارفع الطنجرة عن الصينية التي نقدمها للمائدة وقبالتها سلطة

صيادية حمراء في السمك

لثلث اواق ارز اوقيتا سمك . خذ السمك واقشره وملحهُ واقلهِ ثم خذ ٤ بصلات وافرمها ناعماً وضعها فوق الزيت الذي قليت فيهِ السمك واقلها حتى تحمر جيداً واضف اليها الماء وامرثها وصفها بمصفاة فوق طنجرة تضعها على النار واغلها واسلق السمك الذي قليتهُ في الطنجرة وارفعهُ حالاً ثم صول الارز وسقطهُ في المرقة وشك ملعقة خشب فاذا وقفت في الارز تكون الماء كفاية واذا قلبت فزدها ماء ثم غطها واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها عن النار وحركها وصبها في صحن وضع على سطحهِ قطعة من السمكة وقدم

سمك الطرطور

خذ سمكة وزنها اوقة واقشرها وافزرها وملحها ودعها نصف ساعة ثم ادهنها زيتاً ولفها بورقة بيضاء واخبزها بالفرن ثم دق اوقيتي صنوبر وملحًا وثومًا ناعمًا كالعجين وضع الصنوبر في قصعة عميقة واضف اليهِ فنجانين من عصير الليمون الحامض واكسره بملعقة خشب ثم خذ بقية الحامض وضعهُ شيئًا فشيئًا فوق الصنوبر وانت تخفق حتى يصير كاللبن فاذا رجعت السمكة من الفرن ارفع الورقة عنها وضعها في قصعة الطرطور وقدم

السمك مقليًا في الباذنجان

خذ السمك واقشره وملحهُ ودعهُ ساعة ثم ضع الزيت في مقلاة واقل السمك

شيئاً فشيئاً حتى يشقر واقل وراءه اما الباذنجان واما الكوسا فاقشر الباذنجانة وقطعها ثلاثاً ظولاً واقلها وراء السمك حتى تحمر وقدم السمك في صحن والباذنجان في صحن اخر وقبالتهما سلطة من خيار ونعناع و بنادورى وثوم وملح وخل وتبل ذلك كله معاً ثم رش على وجه السلطة شيئاً من الزيت وقدم

السمك مسلوقاً وهو اللقز

خذ السمك اللقز وقشره وملحهُ ودعهُ في الوعاء ساعة وخذ قدر فخار وضع فيهِ قليلاً من الماء وقرفة خاشنة وقشرة ليمون حامض وورق ليمون ابي سفير وضع السمكة في القدر على النار حتى اذا نضجت نزلة من على النار وارفعها من القدر وضعها في قصعة عميقة واضف اليها اما الخل واما الليمون الحامض وافرم قدر ما تشاء من البقدونس واضفهُ الى السمكة وشيئاً من الزيت

الفصل الثاني

في سفورات البحر

يخنا الاخنبوط

خذ الاخنبوطة واربطها بخيط من رقبتها كي يخرج حبرها واقبض على راسها واخبطها مقدرتك على شجرة او على خشب ثم ضعها في قصعة فخار واغسلها جيداً ثم ضعها في قدر فخار وغمرها بالماء ودعها تغلي على النار ثم ارفعها واقطع راسها من حيثما ربطتهُ واحمِ الزيت في مقلاة واقل راسها جيداً وصبهُ والزيت في قصعة وقطع اصابعهُ قطعاً صغيرة وافرم ٢ اواق بصل جوانح رفيعة واحمِ الزيت في قدر فخار والق البصل فوقهُ وحركه حتى ينقلي جيداً وضع فوقهُ الاخنبوط واضف الملح والبهار وغمر بالماء واطبخ اليخنا حتى اذا نضجت اعصر لها الليمون الحامض واغلها قليلاً ثم صبها في الصحون وقدمها باردة

صيادية الاخنبوط

خذ الاخنبوطة وعالجها على ما تقدم من ربط راسها الخ وبعد سلقها اقطع

راسها واصنع عليهِ حامض ثم افرم اصابعها واقلها ومعها البصل حتى يحمر واضف الملح والبهار واضف الماء الى البصل والاخنبوط واغل ثم صول ٢ اواق ارز وسقطهُ في الطنجرة حتى اذا نشف ونضج نزل الطنجرة وحركها وصبها في الصحون حتى تبرد وتكون قد صنعت قبالتها الراس بالحامض وقدم

الاخنبوط بالخل

خذ الاخنبوطة واربطها من راسها جيداً واخبطها حتى يذهب منها التراب واغسلها جيداً وضع في قدر من الفخار زيتاً واضف من الخل قدحاً والخمر قدحاً واضف قليلاً من الماء والملح والبهار وضع الاخنبوطة في القدر في الخل والخمر واطبخ على نار معتدلة والقدر مغطى بصحن فخار حتى اذا نضجت دع عليها قليلاً من المرقة

الصبيدج محشواً

خذ الصبيدجة وانسل عظمها من ظهرها ثم ارفع من قلبها بيت التراب واغسلها ازواماً حتى تنظف من حبرها ودع الماء في الوعاء وافرم بصلة ناعماً وكذلك باقة بقدونس واغسلها ثم دق كعكتين زردة ناعماً وافرك البصلة التي فرمتها بالملح والبهار حتى تذوب وتبلها بالبقدونس والكعك واحش الصبيدجة التي غسلتها ولف عليها خيطاً واحمِ الزيت بمقلاة فخار واقلِ الصبيدجة وخذ الماء الذي وضعت الصبيدجة فيهِ وصفهِ بخرقة رفيعة فوق الصبيدج واضف البهار والملح وغطِ واطبخ حتى تنشف من الماء وتستمر على الزيت واعصر لها ليمونة حامضة وصبها بقصعة وقدم

غيرها

خذ الصبيدجة وانسل عظمها وارفع بيت التراب من قلبها واغسلها جيداً ودع الحبر الذي نزل منها ثم اقلها بمقلاة فخار ثم صف الحبر بخرقة وصبهُ فوقها واضف الملح والبهار وغطها حتى تنشف ولا يتبقى ماء البتة وقدمها في قصعة ولدى تناولها

قطعها واعصر قدامك الحامض

الكركند البحري

خذ الكركند وطينة من كعبه واشوه بالفرن واخرجه من فمه وضعهُ في قصعة واضف الملح والبهار وقطع واعصر ليمونة حامضة وضعهُ في القصعة ومعها الزيت وقدم

الفصل الثالث

في ابواق البحر

اذا كان البوق كبيرًا ضع في فمهِ البهار والملح والزيت وضعهُ على النار حتى يغلي ويفور وزده قليلاً من الزيت حتى ينضج وارفعهُ من على النار واخرجهُ من قشره وضعهُ في صحن وقطعهُ واعصر عليهِ ليمونة حامضة واضف الزيت وقدم

البطلينوس بخنا

خذ البطلينوس واسلقهُ ونقه من القشر ثم قشر ٤ اواق بصل وافرمها جوانح رفيعة وضع الزيت في قدر من الفخار واقلِ البصل نصف قلية وضع فوقهُ البطلينوس واقلهِ جيدًا واضف الملح والبهار وغمر بالماء حتى اذا نضج البصل وتبقي عليهِ شيء من الماء صبهُ في قصعة وقدم

ارز البطلينوس

خذ البطلينوس واسلقهُ ونقه من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعمة وضعها فوقهُ وحمرها وضع فوقها نصف البطلينوس وحركهُ حتى ينقلي جيدًا واضف ٤ اواق ماء لنحو ٢ اواقًا ارز نصولهُ ونصفطهُ في الطنجرة فوق البطلينوس ودعها تغلي حتى تنشف ونزلها من على النار وحركها وصبها في الصحون وقدمها وقبالتها البطلينوس بالطحينة وهذه طريقتهُ . خذ نصف اوقية طحينة واكسرها بالليمون الحامض ودق شيئًا من الثوم وشيئًا من الملح واضفها الى الطحينة والقِ فوقها البطلينوس واخنق معًا وقدمهُ وقبالتهُ الارز

بطلينوس مشوي بالحامض

خذ منقل نار قوية وضع البطلينوس على النار حتى يقبع وارفعهُ الى صحن واعصر الليمون الحامض واضف اليهِ الملح والزيت والقِ البطلينوس المشوي فوقهُ وقدم

السلاطعين والقريدس

هما يشويان ولا يطبخان

الفصل الرابع
في الخضرة

الفطائر بالاسباناخ والحميضة

خذ من الطحين اوقة واعجنهُ ودعهُ يختمر ثم خذ من الاسباناخ اوقتين وافرمهُ ناعماً واغسلهُ وضعهُ في وعاء واسع وفوقهُ شيء من الملح وافركه حتى يذبل جيدًا ثم افرم ٢ بصلات ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر وضع ذلك كلهُ فوق الاسباناخ واضف نحو اوقيتين زيت والسماق او الليمون الحامض واجبل معًا وخذ العجين وقطعهُ كماجات صغيرة ورقها بالشوبك وضع فيها الاسباناخ واطبقها مثلثة اي ثلث زوايا وادهن الصدر بالزيت وصف فوقهُ الفطائر ثم ادهن كل فطيرة وحدها زيتًا على وجهها واخبز بالفرن

السلق محشواً بالزيت

خذ السلق واغسلهُ وقطع ضلوعه وعرضهُ للشمس حتى يذبل ورقهُ وافرم الضلوع واسلقها ثم خذ من الارز اوقيتين وصولهُ ثم افرم بصلة ناعمة واضف اليها الملح والبهار وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ثم ضع فوق الارز اما حمصاً منقوعاً او صنوبراً واضف الزيت فوق الارز وتبل واحشِ السلق جاعلاً كل ورقة ورقتين وضعهُ في الطنجرة وغمرهُ بالماء واطبخ واضف اما السماق

او حامض الليمون ومتى نشف من المرقة صبهُ وقدم

اما ضلوعهُ المسلوقة فخذ الطحينة ودق سن ثوم وملح واكسرها معًا واعصر ليمونة حامضة واخفق معًا ثم اخفق الضلوع في وسط الطحينة وقدم

الباذنجان المحشو بالزيت

خذ من الباذنجان اوقة وانقره وخذ اوقيتين ارز وصولهُ وخذ من البنادوري الحمراء واقشرها وافرمها قطعًا صغيرة وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح والبهار واضفها الى البنادوري وافرم باقة بقدونس ناعماً واضف ذلك كلهُ الى الارز وتبل معًا وضع في قعر الطنجرة شيئًا من نقر الباذنجان ثم احش الباذنجان وضعهُ في الطنجرة وغمره بالماء واطبخ ثم دق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقها الرمان الحامض واضفها الى المحشو ودعه ينضج

الملفوف المحشو بالزيت

خذ من الملفوف اوقتين وفرّعه واسلق ورقهُ وخذ من الارز اوقيتين وصولهُ وافرم بصلة واضف الملح والبهار والبقدونس والصنوبر وتبل معًا واضف الى الارز اوقية زيت وخذ الملفوف وقطع ضلوعه من الورق وضع الضلوع في قعر الطنجرة واحش الورق وصفهُ فوق الضلوع وغمر بالماء واطبخ حتى اذا اوشك النضج اعصر الليمون الحامض او ليمون السفير ودق ثوم ونعناع وضعهُ فوق المحشو حتى اذا نشف من المرقة ونضج صبهُ في صحن وقدم

ورق العنب المحشو بالزيت

خذ من ورق العنب اوقيتين ثم من الارز ٢ اواق وصولهُ وافرم بصلة واضف الصنوبر والبقدونس والملح والبهار والزيت وضع في قعر الطنجرة اوراق عنب غير محشوة كي لا يلصق المحشو واحش ورق العنب وضعهُ في الطنجرة وغمره بالماء واطبخ ثم خذ ليمونًا حامضًا واعصره للمحشو واضف الملح حتى اذا نشف من الماء صبهُ في صحن ودعهُ يبرد

القرع المحشو بالزيت

خذ من القرع اوقة وانحتهُ وانقره وارفع شيئًا من لبهِ في صحن ثم خذ اوقيتين ارز وصولهُ وافرم بصلة ناعماً واضف الملح والبهار والصنوبر ولب القرع الذي حفظتهُ بالصحن وتبل ذلك كلهُ معًا واضف الى الارز نحو اوقية زيت وضع في طنجرة شيئًا من لب القرع واحش القرع وضعهُ في الطنجرة فوق اللب وغمرها بالماء واطبخ ودق الثوم والملح والنعناع واعصر فوقهُ الرمان الحامض واضف الى المحشو حتى اذا غلي ونشف صبهُ في الصحن حتى يبرد

الفصل الخامس

في الارز بالخضرة

الارز بالفول بالزيت

خذ من الفول الاخضر اوقة ونقهِ وافرم بصلة ناعماً وضع في طنجرة على النار اوقية من الزيت وقلّ فيهِ البصلة وسقط فوقها الفول والملح والبهار وحرك حتى تنقلي جيدًا وضع من الماء اكثر من غمرها واغلِ حتى ينضج الفول ثم خذ من الارز ٣ اواق وصولهُ وسقطهُ فوق الفول وشك في الارز ملعقة خشب فان وقفت كان الماء كافيًا والا فزده وغطِ الطنجرة حتى تنشف ومتى نضجت الطبخة نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتي ينبت الارز ثم صبهُ في الصحن حتى يبرد

الارز بالحمص والزيت

خذ من الحمص المنقوع اوقيتين وافقشهُ ونقهِ من القشر وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعمًا ودعها تنقلي جيدًا وضع فوقها الحمص المفقوش واضف الملح والبهار وضع اكثر من غمره ما واطبخ حتى اذا نضج الحمص صول ٣ اواق ارز وسقطهُ فوقهُ ومتى نضج الارز ونشف نزل الطنجرة من على النار واتركها وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز ثم صبهُ في الصحون حتى يبرد

الارز بالاسباناخ

خذ اوقية طحينة واخرج سيرجها وضعهُ في طنجرة على النار حتى يحمر واضف اليهِ اوقية صنوبر وحمصهُ حتى يشقر وارفعهُ من السيرج وضعهُ في صحن وضع نحو ٢ اواق ماء ثم خذ من الارز ٢ اواق وصولهُ وسقطهُ في الطنجرة واضف الملح وغطّ الطنجرة حتى اذا نشف الارز ونضج نزلها عن النار وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز وصبهُ في الصحن وضع على وجههِ شيئًا من الصنوبر الذي حمصتهُ وقدمهُ وقبالتهُ سلسة البقدونس وهذه طريقتها . خذ الطحينة التي اخرجت منها السيرج وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها ودق سن ثوم وملحًا واعصر فوقهُ الليمون الحامض واكسر الطحينة بالحامض حتى تصير كاللبن الرائب وضعها فوق البقدونس وقدمها قبالة الارز

الارز بالاسباناخ بالزيت

خذ من الاسباناخ اوقة واقطع منهُ الضلوع وافرمهُ ناعمًا وضعهُ في الماء وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة ناعمًا واقلها جيدًا وضع الاسباناخ فوقها واضف الملح والبهار وحرك الاسباناخ حتى ينقلي جيدًا واضف الماء واطبخ حتى اذا نضج الاسباناخ خذ ٢ اواق ارز وصولهُ وسقطهُ وضع من الماء كفاية حتى اذا نضج الارز ارفعهُ من النار وصبهُ في الصحن ودعهُ يبرد

الارز بالكوسا بالزيت

خذ من الكوسا ٢ اواق وافرمهُ ناعمًا وضع في طنجرة على النار اوقية زيت واقل بهِ بصلة مفرومة ناعمًا ثم ضع فوقها الكوسا واقلهِ جيدًا ثم ضع ماء كافيًا واطبخ ورش فوقهُ الملح والبهار ثم خذ ٢ اواق ارز وصولهُ وسقطهُ فوق الكوسا وضع من الماء كفاية واطبخ حتى اذا نشف ونضج صبهُ في الصحن حتى يبرد وقدم

الارز بالبنادورى بالزيت

خذ البنادورى وقشرها وارفع بزرها وافرمها ناعمًا وافرم بصلة ناعمًا واقلها

في نحو اوقية من الزيت وضع فوقها البنادورى واضف الملح والبهار حتى اذا انقلت البنادورى ضع ماء كافيًا وخذ من الارز ٢ اواق وصولهُ وسقطهُ في الطنجرة فوق البنادورى حتى اذا نشف ارفعهُ عن النار وحركهُ ثم صبهُ في الصحن وقدم

البرغل بالخبيز

خذ الخبيز وقطعهُ وارفع عروقهُ وضعهُ في وعاء وفوقهُ الماء ودعهُ جانبًا ثم قطّع ورق الخبيز واغسلهُ وضع في طنجرة اوقية من الزيت وافرم بصلة واقلها جيدًا وضع فوقها ورق الخبيز واضف الملح والبهار وقلّ جيدًا وضع قليلاً من الماء واغلِ ثم خذ من البرغل ٢ اواق وصولهُ من التراب وسقطهُ فوق الخبيز حتى اذا نضج صبهُ في الصحون حتى يبرد ثم خذ قدرًا من الفخار وضع فيهِ زيتًا وافرم بصلة كبيرة جوانح واقلها حتى تشقر وخذ الخبيز الذي قطعتهُ واغسلهُ وضعهُ فوق البصلة واضف الملح والبهار وقلِ الخبيزة حتى يذبل واضف اليهِ الماء واطبخ حتى اذا تبقى اليها قليل من المرقة صبها بالصحن وقدم

الفصل السادس

في اليخناء

خذ الاسباناخ وارفع ضلوعهُ ودعها جانبًا وافرم الاسباناخ ناعمًا واسلقهُ ثم ضعهُ وافرم بصلة ناعمًا وضع زيتًا في طنجرة وحمر البصلة وضع فوقها الاسباناخ واضف الملح والبهار وقل جيدًا وارفع عن النار وصب في الصحون وقدم

يخنا الفول

خذ من الفول اوقة ونقهِ من النسر وافرم بصلة واقلها بنحو اوقية زيت في قدر من الفخار ومتى احمرت البصلة ضع فوقها الفول ونسف حتى ينقلي الفول جيدًا وافرم باقة كزبرة ناعمًا ودقها وشيئًا من الثوم وشيئًا من الملح وضعها فوق الفول حتى ينقلي ذلك كلهُ معًا واضف الماء واطبخ حتى اذا نضج الفول

ونشف صبهُ في الصحن

مكمورة الملفوف

خذ ملفوفة وفرعها من بعضها وافرمها ناعمًا واقلها بالزيت في طنجرة حتى تحمر ثم خذ الحمص المنقوع واقشرة ونظفهُ وضعهُ فوق البصلة حتى ينقلي ثم خذ الملفوف الذي فرمتهُ وضعهُ فوق البصلة والحمص واقل ذلك كلهُ معًا وغمر بالماء واطبخ ثم دق الثوم والنعناع والملح واضفها الى الملفوف واعصر فيهِ الليمون الحامض وصب في الحال حتى تبرد

الكرنب بالزيت

خذ الكرنب وقشرهُ وقطعهُ قطعًا صغيرة كعقدة الاصبع وافرم من البصل نحو اوقية جوانح واقلهِ بالزيت في قدر حتى يشقر وافقش الحمص المنقوع ونقهِ من القشر وقلهِ قليلاً فوق البصلة ثم ضع الكرنب وشيئًا من الملح والبهار وحركه حتى يذبل وغمر بالما واطبخ حتى ينشف جيدًا بحيث لايبقى من المرقة شيء بل الزيت وحده وصب وقدم

يخنا الكوسا

خذ الكوسا وقطعهُ قطعًا كالبقلاوة وافرم بصلة ناعمًا واقلها بالزيت حتى تشقر وضع فوقها الكوسا واقلهِ جيدًا واضف الما القليل واغلِ ثم خذ شيئًا من الثوم والنعناع وملحًا واضف الى الكوسا اما الليمون الحامض واما السماق واغلِ حتى لايبقى الا قليل من المرقة وصب وقدم

القلقاس بالزيت

خذ القلقاس وانحتهُ جيدًا وخذ خرقة وامسح كل راس وحده بغير ماء وقطعهُ اقمارًا مدورة واحمِ الزيت في مقلاة من الفخار واقلِ القلقاس حتى يحمر وضعهُ في القدر وافرم البصل جوانح واقلهِ بالزيت الذي قليت بهِ القلقاس وافقش الحمص المقوع واقشره واقلهِ فوق البصلة وضعهُ فوق القلقاس

وغمر بالماء واطبخ حتى اذا نضج اعصر فوقهُ الليمون السفير او الليمون الحامض واضف الملح واطبخ حتى اذا نضج وانخبص صبهُ في الصحن

يخنا البطاطة

خذ البطاطة وقشرها وقطعها قطعًا وضع زيتًا في قدر فخار على النار وخذ البصل وقشره وقطعهُ اربعًا واقلهِ في القدر ثم ضع فوقهُ البطاطة واقلِ جيدًا واضف البهار والملح وغمر بالماء حتى اذا نضج صبهُ في الصحن حتى يبرد

يخنا الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقطع كل باذنجانة ثلث قطع واقلهِ بالزيت في قدر فخار حتى يحمر وارفعهُ من القدر ثم افرم البصل جوانح رفيعة وقلهِ بالزيت الذي قليت بهِ الباذنجان نصف قلية وافقش الحمص المنقوع ونقهِ من القشر وضعهُ فوق البصل حتى يتقلى جيدًا وصف الباذنجان الذي قليتهُ في القدر فوق البصل واضف الملح والبهار وغمر بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج صب في الصحن حتى يبرد

مصقعة الباذنجان

خذ الباذنجان وقشره وقص كل باذنجانة طولاً ثلث شراحي واقلهِ في قدر فخار بالزيت حتى يحمر ثم خذ البصل وافرمهُ جوانح رقيقة واقلهِ بالزيت حتى يشقر وصف فوق الباذنجان الذي قليتهُ ودق الثوم والنعناع والملح وذوب السماق وصفهِ من البزر فوق الثوم واضفهُ الى الباذنجان ومتى غلى قليلاً صبهُ في قصعة وقدم

الباذنجان بالطحينة

خذ الباذنجان واشوهِ وقشره ودق شيئًا من الثوم والملح في صحن فخار وضع الباذنجان الذي شويتهُ ودقهُ مع الملح والثوم حتى ينعم وخذ ما ترى من الطحينة وضعها فوق الباذنجان ودق معًا واضف اما حامض الليمون واما حامض

الرمان وصب في قصعة ورش على وجهه الزيت النيء

باذنجان طريدة

خذ الباذنجان واسلقهُ ودق الثوم والنعناع والملح وامرث السماق وصفهِ فوق الثوم من البزر وفت فوق السماق ما ترى من الخبز واخفق الكل معاً وضعهُ في قصعة وخذ الباذنجان الذي سلقتهُ وقطعهُ قطعاً على وجه الخبز في القصعة وضع على وجهه ما ترى من الزيت النيء

باذنجان مقلي

خذ الباذنجان وقشرهُ وقطعهُ شراحي واحمِ الزيت في مقلاة فخار واقل الباذنجان وقدمهُ وقبالتهُ سلطة النعناع والبقلة

شل باطه بالبرغل والباذنجان

خذ شيئاً من الباذنجان وافرمهُ ناعماً جداً واحمِ الزيت واقل بصلة مفرومة حتى تحمر وضع فوقها الباذنجان المفروم وحركهُ حتى ينقلي جيداً واضف الماء والملح والبهار ودعهُ يقلي حتى ينضج وصوّل ٣ اواق برغل وجلهُ من التراب وسقطهُ فوق الباذنجان وشك ملعقة خشب فاذا وقفت تكون الماء كافية وغط الطنجرة ومتى نشفت ونضج البرغل ضعهُ على النار وحرك ثم صب في الصحون وقدم

اللوبياء بالزيت

خذ اللوبياء وقشرها وارفع نسرها وسقطها بالماء الغالي حتى تنضج جيداً وخذ بصلة وقطعها جوانح رفيعة واقلها بالزيت في مقلاة نصف قلية واضف اليها راساً من الثوم مقشراً منقى واقلهِ جيداً وصفّ اللوبياء من الماء وضع نصفها فوق البصلة واقلهِ نصف قلية وصبهُ في الصحون واما النصف الثاني فدق شيئاً من الثوم وشيئاً من الملح وضعها فوق اللوبيا مع قليل من الماء وتبل ذلك كلهُ معاً وقدم

القرنبيط مقلياً

خذ القرنبيط وارفع زهره من قلبه واقطع الزهرة قطعتين واقلها بالزيت حتى تحمر وقدمها وقبالتها قرنبيط مشوي بالطرطور وهذه طريقته . خذ زهر القرنبيط وسقطهُ في الماء الغالي حتى ينسلق نصف سلقة وقطع كل زهرة قطعتين واشوها على المصبع وضعها في صحن ودق سن ثوم وملحاً ثم الصنوبر معهما حتى ينعم ويصير كالعجينة واعصر ليمونة حامضة وضع الصنوبر في صحن عميق واضف قدحاً صغيراً من الماء الى الصنوبر واكسر بملعقة خشب وضع فوقهُ الحامض الذي عصرتهُ واخفق حتى يصير كاللبن الرائب وضع زهر القرنبيط الذي شويتهُ بالطرطور وقدم

اللوبيا الفاصوليا بالزيت

خذ من الفاصوليا ٢ اواق واسلقها حتى تنضج وخذ بصلة وافرمها ناعماً واقلها بالزيت حتى تحمر وصف الفاصوليا وضعها فوق البصلة من غير ماء حتى اذا انقلت صبها في الصحن

الهندبا بالزيت

خذ الهندبا ونقها من قمعها ومن ورقها اليابس وسقطها في الماء الغالي ومتى نضجت ارفعها من النار وسقطها بالماء البارد واعصرها جيداً وافرمها وضعها في اناء واضف اليها الملح ثم افرم بصلة ناعمة واقلها بالزيت حتى تحمر وضع فوقها قسماً من الهندبا حتى اذا تقلت صبها في الصحن واما القسم الثاني فدق سن ثوم وملحاً واعصر ليمونة حامضة وضعهُ في الحامض ورش عليهِ الزيت الحلو وقدم

العكوب بالزيت

خذ العكوب وقشره ونقهِ من الشوك وقطعهُ قطعاً بطول الاصبع وضعهُ في وعاء وفوقهُ الماء وخذ بصلتين وافرمهما جوانح رفيعة وضع زيتاً في قدر تضع فيهِ البصل حتى يتقلى نصف قلية واضف اليهِ الحمص المنقوع المفقوش المنقى

من القشر حتى ينقلي جيدًا وصفِ العكوب من الما وضعهُ فوق البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى يذبل وغمر بالماء حتى ينضج ويتبقى عليهِ قليل من المرقة وصب وقدم

الارضي شوكة بالزيت

خذ الارضي شوكة وارفع قشره الخارج اليابس وقشر عرقهُ وقطعهُ قطعًا وافرم البصل جوانح واقلهِ بالزيت وضع فوقهُ الارضي شوكة واضف البهار والملح واقلِ البصلة معًا واضف الماء واغلِ حتى ينشف وصب وقدم

يخنا البنادورى بالزيت

خذ البنادورى الخضراء وقطع البصل قطعًا واقلهِ حتى يحمر وقطع البنادورى وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار واقل جيدًا بدون ماء وصب في قصعة

الكما بالزيت

خذ الكما واسلقها ثم قشرها وقطعها اقمارًا وافرم بصلتين ناعماً واقلها نصف قلية بالزيت وقطع الكما وضعها فوق البصل وحركها حتى تنقلي جيدًا مع البصلة واضف الملح والبهار وغمر بالما ودعها تغلي حتى اذا نضجت صبها في قصعة

القربوزة القطيفة بالزيت

خذ القربوزة ونقها ورقة ورقة وافرم بصلة ناعماً واقلها بمقلاة فخار حتى تحمر ثم خذ القربوزة واغسلها وضعها فوق البصلة واضف الملح والبهار وحرك حتى اذا انقلت جيدًا اصبها في قصعة

الخبيزة الشامية

خذها ونقها من الضلوع والورق اليابس وقطعها وضعها في الماء واغسلها

وسقطها بالماء الغالي حتى تنضج ثم ضعها في الماء البارد واعصرها جيدًا وضعها في قصعة ودق الثوم والملح وضعها على وجه الخبيزة وافرم بصلة جوانح رفيقة واقلها بالزيت حتى تشقر وصب التقلية من البصل والزيت على وجه الخبيزة وقدمها وقبالتها سلطة القرصعنة

الهليون بالزيت

خذ الهليون ونقهِ وقطعهُ وافرم بصلة ناعماً واقلها بالزيت في مقلاة حتى تشقر واغسل الهليون وضعهُ فوقها واضف الملح والبهار واقلهِ حتى يذبل واضف قليلاً من الماء لان الهليون لا يحتمل غلياً واطبخ حتى اذا نشف ارفعهُ وصبهُ في قصعة وقدم

الفصل السابع

في الاشكال من العدس وغيره من الحبوب اليابسة

المجدرة مقشورة

خذ من العدس ٣ اواق وصولهُ وضعهُ في قدر على النار حتى ينضج تمام النضج ثم صفهِ بالمصفاة واطرح قشرهُ وافرم ثلاث بصلات جوانح رفيعة واقلها بالزيت في قدر اخر وضعها على النار فوق العدس المصفي ثم خذ اوقية ارز وصولها جيدًا وضعها مع العدس وغطِ القدر الى ان يغلي ثم ارفع الغطا ودعها على نار هادئة الى ان يتم نضجها واسكبها في صحن ومتى بردت قدمها ومعها البصل النيء

المجدرة مخبوصة

خذ من العدس ٣ اواق ونقهِ وصولهُ وضعهُ في طنجرة على النار وعليهِ الما واسلقهُ حتى ينضج ويخبص وافرم بصلتين ناعماً واقل البصل بنصف اوقية من الزيت حتى يحمر وصب هذه القلية ببصلها وزيتها على العدس وصول اوقية ارز وضعها فوق العدس واضف من الماكفاية واطبخ ومتى نضج صبهُ في

الصحن وقدمهُ وقبالتهُ سلطة الخس

المجدرة مذرذرة

خذ من العدس اوقيتين ونقهِ وصولهُ وافرم ٣ بصلات جوانح رفيعة واقلها بالزيت في طنجرة حتى تشقر واضف الماء وخذ العدس الذي صولتهُ وسقطهُ في الطنجرة وغطها ودعها تغلي حتى ينضج العدس نصف النضج وخذ من الارز ٣ اواق وصولهُ وسقطهُ فوق العدس واضف شيئًا من الملح وشك ملعقة خشب فاذا وقفت يكون الماء كافيًا والا فزدهُ على قدر المقتضى وغطِ الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها وحركها وضعها على حافة الموقد حتى ينبت الارز وصبها وقدمها وقبالتها سلطة الملفوف

الرشتاية بالعدس

خذ من العدس اوقيتين ونقهِ وصولهُ وضعهُ في الطنجرة واضف اليهِ الماء واغلِ حتى ينضج ثم خذ نحو ٣ اواق طحين واعجن عجنًا شديدًا وقرص كماجًا ورق بالشوبك كالرقاق وشرّح بالسكين شراحي بعرض ٣ اصابع وستف الشراحي فوق بعضها البعض وضع بين شرحة وشرحة شيئًا من الطحين ثم افرم بالسكين بحيث تكون كل قطعة بعرض اللوبيا الرفيعة وافرد ذلك على صينية الى نهاية العمل وخذ بصلتين وشقها صليبًا وافرمها ناعمًا واقلها في قدر بنصف اوقية من الزيت فمتى احمر البصل سقط العجينة التي قطعتها فوق العدس وسقط فوقها البصل واضف من الماء ما كان كافيًا للشوربا واغلِ على النار حتى تنضج العجينة ثم خذ سن ثوم وباقة كزبرة وافرمها ناعمًا ودقها والثوم والملح ناعمًا وضعها فوق الرشتاية واغل قليلاً وارفع من النار وصب وقدم

العدس بالحامض

خذ من العدس ٣ اواق ونقهِ وصولهُ واسلقهُ في طنجرة وافرم السلق والكوسا ناعمًا وسقطها فوقهُ وافرم بصلة جوانح رفيعـــة واقلها بالزيت وسقطها فوق

العدس ودق ثوماً ونعناع وملحاً ناعماً واعصر فوقها اما ليموناً حامضاً او سفيرًا او سماقًا ثم خذ قبضة طحين ورشها فوق العدس وحركهُ حتى لا يتجبل ودعه يغلي حتى ينضج ويكون رخوًا كالشوربا وصبهُ في صحن عميقة

شوربا العدس

خذ من العدس ٤ اواق ونقهِ وصولهُ واغلهِ في طنجرة حتى ينضج وامرثهُ بالمصفاة وضعهُ بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ورجع عصيره الى الطنجرة على النار وصول اوقية ارز وسقطها فوق مرقة العدس وافرم بصلة ناعماً وقلها بالزيت حتى تحمر وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها وسقطها فوق الشوربا وصب في الصحون ورش على وجهها شيئاً من القرفة الناعمة وقس عليها شوربا الماش

المخلوطة

نصنع المخلوطة من عدس وفول مجروش وبرغل وحمص وارز. خذ العدس والفول والحمص ونقها وصولها وضعها في طنجرة والماء اكثر من نصفها واغلِ ثم قشر ٤ بصلات وافرمها جوانح وضعها فوق العدس وصول البرغل والارز وسقطها في الطنجرة حتى اذا تم النضج افرم بصلتين ناعماً وقلها بالزيت حتى تحمر او سقطها فوق المخلوطة واضف الملح وغطِ الطنجرة حتى اذا تم النضج صب وقدم

مجدرة اللوبياء

خذ من حب اللوبيا الملآن اليابس اوقيتين ونقها وصولها وضعها في طنجرة على النار حتى اذا نضجت صول اوقية ارز وسقطها فوق اللوبيا وافرم بصلتين ناعماً وقلها بالزيت وسقطها فوق المجدرة في قليل من الملح فاذا نضجت وعقدت صبها في الصحن

البرغل بورق القريص

خذ من ورق القريص الطري المنقى نحو نصف اوقية وافرم بصلة ناعما

واقلها في طنجرة بالزيت واغسل ورق القريص وسقطهٔ فوقها حتى ينقلي جيدًا
واضف الماء والملح والبهار واغل ثم صول ٣ اواق برغل وجلهٔ من التراب
وسقطهٔ في الطنجرة واطبخ حتى اذا نشفت ارفعها من النار وحركها وضعها على
حافة الموقد حتى ينفتح البرغل وصب في الصحن وقدم

الفول المسلوق بالحامض

خذ الفول ونقهِ وانقعهُ ليلة وضعهُ في قدر فخار على النار في ماء الرماد
حتى ينضج جيدًا ودق سن ثوم وملحًا واعصر اما ليمونًا حامضًا واما ليمون سفير
وارفع الفول الذي سلقتهُ وضع فوقهُ الحامض ورش عليهِ الزيت الحلو

الحمص متبلاً

خذ الحمص ونقهِ وضعهُ في قدر فخار في ماء الرماد واغلِ على النار حتى
ينضج وينخبص ودق سن ثوم وملحًا واعصر ليمون حامض او سفير فوق الثوم
وضع الحمص في قصعة فخار وصفهِ من الماء جيدًا ودقهُ بمدقة خشب حتى ينعم
وخذ من الطحينة قدر ما تشاء وضعها فوق الحمص واخفق معًا واضف اليهِ
الحامض والثوم حتى يروب معًا ويكون شديدًا الا رخوًا وصب في الصحن
ورش على وجههِ الزيت الحلو والبقدونس المفروم الناعم وقدم

الفصل الثامن

في البزاق والضفادع وغيرها

يخناء البزاق (الحلزون . السا لينكوس)

خذ البزاق واغسلهُ واسلقهُ حتى اذا نضج ارفعهُ من الماء واسحبهُ من قشره
وارفع البترخ وحده والراس وحده وافرم بصلاً جوانح واقلهِ في طنجرة بالزيت حتى
يذبل وسقط روس البزاق فوقهُ واضف الملح والبهار واقل ذلك كلهُ معًا وغمره
بالماء واغل حتى اذا نضج اعصر فوق هذه اليخناء الليمون الحامض وصب وقدم
اما البترخ الذي رفعتهُ فضعهُ في الحامض والثوم والملح وقدمهُ قبالة اليخناء

الضفادع بخنا

خذ الضفادع واسلخها وخذ منها افخاذها فقط وكب ما تبقى واقل الافخاذ بالزيت حتى تحمر وافرم البصل جوانح وسقطهُ فوق الضفادع حتى يذبل وغمر بالماء واضف الملح والبهار ومتى نضجت البخنا اعصر الليمون الحامض وصب في الصحن حتى تبرد وقدم

الضفادع مشوية

خذ افخاذ الضفادع واشوها على النار ودق صنوبرًا واصنع طرطورًا بالحامض والق الضفادع في الطرطور

معلاق الارملة

خذ الفول المنقوع واسلقهُ حتى ينضج وخذ السلق وافرمهُ ناعماً وضعهُ في الماء وافرم بصلتين واقلها بالزيت في قدر من الفخار حتي يحمر البصل واغل السلق وسقطهُ فوق البصل وقلهِ حتي يذبل وسقط الفول فوق السلق واطبخ ودق سن ثوم وملحًا وكزبرة خضراء واضفها الى الفول والسلق واطبخ حتى اذا تم النضج صب وقدم

الباب الثالث

في النقولات والمقبلات

الفصل الاول

في النقل (المازة)

من النقل المكابيس كالخيار والحشيشة والفليفلة والقبار واللفت والزيتون الاخضر واللحومات المملحة وهي المقددات والبسطرمة والجنبون والمقانق والتن والمرتيدلا والسردين والعصافير المشوية والاسماك المشوية كالقريدس والاسماك الصغيرة كسلطان ابراهيم والجربيدة مشوية او مقلية وكذلك البيض

المسلوق وسلطة البقدونس بالطحينة والخس الحلو والبنادورى نيئة والخيار الاخضر مقشرًا واللوز الاخضر والتفاح الحامض والسنامورة والكبيبة النية والكبد نيئًا والطحالات مشوية والفستق المملح والبزر المملح والقضامة المالحة والصفراء واللوز المحمص والبندق المحمص والفستق بقشره والبندق بقشره واللوز الفرك الى غير ذلك

السردين

خذ من السردين وقشره واغسله بالخل وارفع راسهُ وكبهُ وضع السردين في صحن واضف اليهِ الزيت والخل وضع فوقهُ البقدونس المفروم

السنامورة

قشرها واسلخها وفسخها وضعها في صحن وفوقها الزيت والبقدونس الناعم وقدم

الفصل الثاني

المقبلات الناشفة

الاشكال الناشفة التي تتخلل المادب هي التن والكركند المكبوس والسردين والمقددات والجبن الافرنجية وغير الافرنجية والمكابيس افرنجية وغيرها والخيار والقبار تضع صحنًا وصحنين مشكلين من الاشكال الافرنجية والزبدة

وفي المادب العادية .لبنة .وجبن .وزيتون .وسلطة خيار بالخل والملح والزيت .وسلطة الخيار باللبن .وقد ذكرنا شيئًا من السلطة في محلهِ كسلطة البقدونس والملفوف والبقلة والقرصعة وغيرها ورأينا الان ذكر شيء منها مثالاً لسواها اذ للسلطة طريقة واحدة قليلة الاختلاف

سلطة الخيار باللبن

خذ الخيار وقشره وافرمهُ اقمارًا ودق سن ثوم ونعناع وملح واخفقهم باللبن وضع فوقهُ الخيار الذي فرمتهُ وقدمهُ في صحن

سلطة الخس

خذ الخس وقطعهُ واغسلهُ وضعهُ في صحن ورش عليهِ الخل والزيت والملح وقدم

سلطة البنادورى

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها والبنادورى وقشرها وارفع بزرها وافرمها فوق النعناع والبقلة ودق سن ثوم وملح وحامض ليمون وصبهُ فوق السلطة ورش عليها الزيت الحلو

سلطة الملفوف

خذ ملفوفة صغيرة وافرمها ناعمًا واغسلها ودق الثوم والملح واعصر فوقهما ليمونة حامضة وتبلها والملفوفة معًا ورش على وجهها الزيت الحلو وقدم

سلطة النعناع والبقلة

خذ النعناع والبقلة ونقها واغسلها وضعها في صحن عميق ودق سن ثوم وملحًا واضف حامض الليمون او الخل وخذ بنادورى حمراء وقشرها وارفع بزرها وافرمها مع النعناع والبقلة وضعها فوق الحامض وضع شيئًا من الزيت النيء

سلطة القرصعنة

خذ القرصعنة وافرمها ناعمًا ودق سن ثوم وملحًا واعصر فوقهُ ليمونة حامضة واغسل القرصعنة وضعها فوق الحامض ورش عليها الزيت النيء وقدم

الفطور اي الترويقة

يصنع الفطور او الترويقة او ما يسمونهُ كسر صفراء من البيض البرشت واللبن والزيتون والجبن والزبدة والحليب والشاي والقهوة واذا لم يكن حليب ولا شاي يكون الجبن والزيتون ومن البيض المقلي بالسمن والعسل والدبس والخس الحلو والخيار ومن الفاكهة المشمش والبطيخ والعنب والتين الى غير ذلك

الباب الرابع

في الحلويات

الفصل الاول

في الحلويات الفطارية

المعمول

لاوقتين من السميذ ٤ اواق سمن واوقة سكر و٤ جوز . خذ الجوز ودقة ناعمًا وضعهُ في وعاء ثم دق السكر وضعهُ فوق الجوز واجبلها معًا ورش عليها ماء الزهر وضع لها ما تشا من الروائح الطيبة (هذه حشوة المعمول) وغطها وضعها جانبًا ثم خذ معجنًا واخفق فيه السمن بيدك حتى تبيض واضف اليها قدحًا من ماء الزهر وقدحًا من ماء الورد واخفق معًا ثم خذ السميذ وضعهُ فوق السمن شيئًا فشيئًا واجبل جيدًا حتى يصير كالعجين وخذ قطعة واعركها بيدك وانقرها باصبعك كالكبيبة حتى ترق واحشها بالحشوة التي صنعتها ولحمها جيدًا ثم نقشها بملقط خصوصي ثم خذ صدرًا ورق فيهِ شيئًا من السميذ واصنع المعمول وضعهُ في الصدر الى النهاية واخبز بالفرن . ثم دق السكر ناعمًا واغسلهُ ورشهُ على وجه المعمول المخبوز بحيث يتسفن بالسكر

الغريِّبة ممدودة

لاوقة من السميذ اوقة سمن واوقة سكر . خذ السمن واخفقها بيدك في المعجن حتى تبيض ثم ضع السكر ونصف قدح ماء الزهر ونصف قدح ما الورد واخفق الكل معًا ثم ضع السميذ شيئًا فشيئًا حتى يخفق جيدًا ولكن لا تعركهُ اصلاً ثم خذ الصينية ورش فيها شيئًا من السميذ وضع الغريبة في الصينية ومدها جيدًا وضع على وجهها طلحية ورق ابيض واكبس بيدك حتى تمسك ببعضها وارفع الورقة عن وجه الصينية ثم قطعها كالبقلاوة واخبزها بالفرن . ثم دق السكر

والخلة ورشة على وجه الصينية بعد خبزها حتى يتسفن جيداً

الغريبة كعب الغزال

حضرها على ما تقدم تماماً وخذ صينية ورش فيها سميذاً ثم املأ فنجاناً من الغريبة واكبسة بيدك حتى يمتلئ جيدًا وصبة في الصينية وينزل ما فيهِ ولا تزل كذلك الى النهاية ثم اخبزها بالفرن ثم دق السكر ناعماً ورش على وجه الغريبة المخبوزة . وقس عليها كعك الهواء

الاقراص بالسمن

لاوقتين سميذ لاجل الاقراص والكعك المحشو ٢ اواق سمن . خذ السمن وفقسها في طنجرة ثم انخل السميذ في معجن وضع السمن فوقة ودق المحلب والخلة فوق السميذ وافرك السميذ بالسمن ثم ضع في وعاء شيئًا من الماء والملح وخميرة وضع الماء فوق السميذ واعجنة وخذ قطعة عجين واعركها ورقها بالشوبك قليلاً بحيث تستمر سميكة ثم اضفرها باصابعك وخذ ريش دجاج ونقش القرص بالريشة ولا تزل كذلك حتى تصنع نصف العجينة ثم اصنع ما تبقى كعكًا وتكون قد دقيت الجوز والسكر وصنعتها حشوة ورق العجين واصنعة كعكًا واحشهِ بالجوز ونقشة بملقط المعمول حتى اذا انجزت العمل اخبز بالفرن

البقلاوة

خذ من طحين البقلاوة اوقة وضع في وعاء ملحًا وماء واعجن شديداً حتى يصير كالعلك ثم دق ٤ اواق جوز و ٤ سكر واجبلها معًا ورش عليها شيئًا من ماء الزهر واضف من الروائح ما تشاء ثم قطع العجين كماجات ترق كل واحدة وحدها ثم خذ لوحًا مدورًا ونشابة خشب ودق النشا وضعة في خرقة رقيقة واربطة ثم احم السمن في مقلاة ورق كل كماجة بالشوبك ورش النشا ورق بالنشابة حتى تصير الرقاقة كالورق ولفها عليها وفرد الرقاقة بالصدر بعد ان تكون وضعت فيهِ السمن ثم خذ ثلاث ريشات دجاج وغطها في السمن وادهن الرقاق ولا تزل

كذلك حتى ترق خمس عشرة رقاقة ثم ضع الجوز الذي دققته وضعه في الصدر ثم فوق الرقاق ثم رق خمس عشرة رقاقة اخرى على ما شرحنا وضعها فوق الحشوة ثم قطع البقلاوة بالسكين وضع السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن ثم ذوب السكر واصنعه قطرًا حتى اذا انجزت البقلاوة صبه فوق الصدر

الشعيبيات

نصنع الشعيبات من الرقاق التي تزيد على دائر الصدر اي مما بزيد عن وسع الصدر واقطعها قطعًا مربعة واحشها بحشوة البقلاوة وضع في الصدر سمنًا وصف الشعيبيات واخبز بالفرن واصنع القطر وصبه فوقها مخبوزة

كنافة مفروكة

خذ من الكنافة اوقة ومن الصنوبر اوقية ومن السمن اوقيتين وضع السمن في مقلاة على النار وحمص الصنوبر حتى يحمر وارفعه وضعه في صحن ثم ضع الكنافة في صدر تضعه على النار وصب فوقه السمن التي حمصت بها الكنافة وافركها بيدك حتى تنعم وارفعها عن النار وضع فوقها السكر الناعم والصنوبر واخفق الكل معًا وضعها في قصعة واصقلها بيدك ورش على وجهها شيئًا من السكر

كنافة برما وكعك مبروم

خذ من الجوز ٤ اواق ودقه ودق السكر واجبل معًا ورش ماء الزهر وضع في وعاء ثم خذ اوقيتين من الكنافة وضع في صدر اوقية سمن وخذ قليلاً من الكنافة ومدها طولاً وضع الحشوة فيها ولفها بالحشوة دائر الصدر حتى يمتلي ثم ضع السمن على وجه البرما واخبز بالفرن وضع القطر على وجهها مخبوزة

كنافة بصها بالجوز

خذ الجوز والسكر ودقهما معًا فيكونان حشوة ثم ضع في صدر على النار الكنافة والسمن وافرك الكنافة حتى تتفتت من بعضها واقسمها قسمين احدهما

رقة في الصدر واحشهُ بالحشوة التي دققتها وفرده جيداً وربصهُ بيدك واما الثاني فافرده فوق الحشوة وربصهُ بيدك جيداً وقطع هذه البصما قطعاً مربعة وضع شيئاً من السمن على وجه الصدر واخبز بالفرن الافرنجي وفي تلك الاثناء اصنع القطر كي تصبهُ فوق البصما

الكنافة بالجبن

حضرها على ما تقدم ثم خذ الجبن الحلو وانقعهُ يوماً قبل حتى يتطرى واحش بهِ البصما بدلاً من الجوز وقطعها واخبزها بالفرن وصب فوقها القطر حالاً بعد خبزها

المهلبية بالحليب

خذ من الارز اوقيتين وصولهُ ودقهُ وانخلهُ وضعهُ في طنجرة كبيرة في اوقتين من الحليب وقليل من الماء واضف من السكر على قدر ما ترغب في حلوها واغل على النار وانت تحرك كيلا يتجبل الارز حتى اذا نضجت اضف قدحاً صغيراً من الزهر ومتى خثرت جيداً صبها في قصعة

الارز بالحليب

لاوقة من الحليب اوقية من الارز. خذ الارز وصولهُ جيداً وسقطهُ فوق الحليب واضف اليهِ قدحاً من الماء واغلهِ على النار وحركه حيناً بعد حين حتى ينضج الارز جيداً ثم ضع من السكر على قدر ما ترغب في الحلو واضف قدحاً صغيراً من ما ماء الزهر واغلهِ قليلاً بالسكر وصب وقدم

كشك الفقراء

لاوقتين حليب اوقيتان من نشا. خذ النشا وذوبهُ وضعهُ بخرقة رفيعة فوق الحليب في طنجرة كبيرة وضع من السكر على قدر ما ترغب في حلوه واغل على النار وانت تحرك كي لا يتجبل النشا حتى اذا نضج اضف شيئاً من ماء الزهر وماء الورد الى هذا كشك الفقرا ودعه يغلي قليلاً حتى يختر وصبهُ في قصعة

واقشر قلوبات اللوز والفستق وضعها على وجه هذا الكشك

الفروشية بالنشا والسكر والسمن

خذ من النشا اوقية ومن السكر اوقيتين وذوبهما معًا ثم ضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها على النار وصفِ النشا والسكر في خرقة رفيعة وضعها شيئًا شيئًا فوق السمن وحركها حتى تجمد جيدًا وتصير كالكنافة وصبها في قصعة وحمص شيئًا من الصنوبر وضعهُ فوق الفروشية ورش فوقها السكر الناعم

الفصل الثاني

في الحلويات الصيامية

القراقيش

خذ من طحين البقلاوة واعجنهُ شديدًا كالبقلاوة وقطعهُ كماجات ورقهُ بالنشابة كما ترق البقلاوة وقطع الرقاقة طولاً بعرض كف وقسم قطعة الرقاقة ثلث قطع ولف القطعة بحيث تصير مثل الكف وضمها باصابعك كالعقدة في طرفها ولا تزل كذلك حتى النهاية وصفها على الصواني وضع زيتًا في مقلاة كبيرة واحمِ على النار واقلِ القراقيش حتى تشقر وارفعها من المقلاة وضعها في وعاء واسع الى النهاية وتكون قد طبخت قطرًا او روبة دبس وضع القراقيش في القطر او في الدبس

اصابع زينب

قطع من الرقاقة التي رققتها قطعًا بعرض ثلاث اصابع وطول فترٍ واحشها جوزًا وسكرًا مدقوقًا وعقدها باصابعك من الطرفين واقلها وراء القراقيش وضعها في القطر

عوامات

خذ طحينًا كماجيًا واعجنهُ شديدًا بالخميرة وقليل من الملح ولا تزل تعجنهُ حتى

يصير رخواً ويتمدد كالمصطكى وغطهِ ودعهُ يختمر واحمِ زيتاً في مقلاة كبيرة وارفع بيدك من العجين واطبقها واقطع بالملعقة وضع بالمقلاة فتخرج كالجوزة ولا تزل كذلك حتى النهاية وتكون قد حضرت القطر او الدبس فتضع العوامات في احدها

المعكرون بالدبس

خذ الطحين ودق الشمر والانيسون وانخلها فوقهُ وضع ايضاً فوقهُ شيئاً من الزيت والدبس وافرك بيدك واضف قليلاً من الماء واعرك قليلاً وخذ قطعة من العجين وابرمها على لوح حتى تصير بغلظ الباهم وقطعها قطعاً طول الاصبع وضع كل قطعة وحدها على غربال وشدها باصابعك حتى تخرج منقوشة وقلبها فارغاً ولا تزل كذلك الى نهاية العجينة ثم ادهن صينية بالزيت وصف المعكرونة فيها حتى تمتلي واخبز بالفرن وما فضل اقلهِ في مقلاة بالزيت حتى يحمر وضعهُ في القطر او الدبس

القطائف محشوة بالجوز

لاوقة قطائف اوقيتان من الجوز ومثلهُ من السكر فدقها معاً ورش عليها ماء الزهر واجبل معاً واحش كل قطيفة وحدها وطبقها على بعضها كيلا تنفتح ثم ادهن صينية بالسمن او بالزيت وصف القطائف فيها واخبز بالفرن . وما فضل منها اقلهِ بالسمن او الزيت وضعها بما تشاء من الحلو قطراً او دبساً

الخبيصة نشا بالدبس او بالسكر

خذ من النشا اوقية وذوبها وصفها بخرقة رفيعة وضعها في طنجرة فاذا كانت بالسكر فضع منهُ اوقيتين واما بالدبس فثلث اواق وضع الحلو والنشا معاً واغلِ حتى اذا نضج النشا اضف قدحاً صغيراً من ماء الزهر وخذ شيئاً من قلوب الجوز وضعهُ في قلب الخبيصة حتى تعقد جيداً وصب في الصحون

الارز بالدبس

خذ قدر ما تشا من الارز وصوله جيداً وضعه في طنجرة ومعه الماء واغلهِ حتى اذا نضج وانخبص ضع من الدبس قدر ما ترغب وقدحاً صغيراً من ماء الزهر واغلهِ بالدبس حتى يعقد وصب في الصحن

المغلي

خذ ٣ اواق ارز وصوله ودقه وانخله ناعماً وافرده في صينية وعرضه للشمس حتى ينشف ثم خذ ٣٠ درهم كراويا وصولها ونقها وعرضها الى الشمس حتى تنشف ثم دقها وانخلها وارفعها في وعاء وضع في طنجرة ١٠ اقداح ماء واضف الارز والكراوية وما ترى من السكر وقبضة من الزنجبيل الناعم واغل على النار وانت تحرك دائماً كي لا يتجبل ومتى عقد ارفعه وصبه في كاسات ورش على وجهه قلوبات من الفستق واللوز والجوز والصنوبر وجوز الهند ورش على كل كاسة شيئاً من القرفة الناعمة

مغلي القرفة

خذ من القرفة ٣٠ درهماً ودقها واغلها في ابريق كبير حتى تحل جيداً ثم خذ كاسات وضع في قعرها شيئاً من السكر وقلوبات مشكلة من فستق ولوز وجوز وصنوبر وصب فوق كل منها مغلي القرفة وقدم

الباب الخامس

في المربيات والاشربة

الفصل الاول في المربيات

مربى السفرجل

لاوقيتين من السفرجل نصف اوقة من السكر . خذ السفرجل وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في طنجرة كبيرة وضع من الماء اقل من غمره واجعله

على نار قوية حتى اذا نضج ارفعهُ من النار واخبصهُ بيدك ثم خذ خرقة رفيعة واعصره جيدًا بحيث لا يتبقى الا التفل فتكبهُ ثم خذ السكر وضعهُ في عصير السفرجل واجعلهُ على نار قوية حتى يعقد ويشتد وتحقق نضجهُ بان تاخذ فنجانًا تضع فيهِ قليلاً من الماء وترفع من المربى شيئًا بملعقة وتقطره في الفنجان وتحركهُ باصبعك فعدم فرطهِ دليل على نضجهِ فارفعهُ وصبهُ في وعاء

مربى السفرجل قطعًا

خذ من السفرجل اوقتين وقطعهُ اربعًا وارفع بزره وقطعهُ قطعًا مربعة بغلظ الاصبع وضعهُ في طنجرة والماء اكثر من غمرهِ واغلهِ على نار قوية حتى اذا نضج نصف النضج ضع فوقهُ ٧ اواق سكر ودعهُ يغلي حتى ينضج ويعقد قطره جيدًا وصبهُ في كاسات

مربى السفرجل مبروشًا

خذ السفرجل واقشرهُ وابرشهُ بالمبرشة وضع في طنجرة اوقتين من السكر ومعهُ من الماء كفاية واغل على النار حتى اذا حل السكر اضف السفرجل الذي برشتهُ ودعه يغلي الى ان ينضج جيدًا ويعقد اسكبهُ في الكاسات

مربى الزعرور

لاوقتين من الزعرور اوقة ونصف من السكر. خذ الزعرور واسلقهُ حتى اذا نضج ارفعهُ عن النار حتى يبرد واخبصهُ بيدك ثم صفهِ بخرقة رفيعة بحيث لا يتبقى منهُ الا تفلهُ فتكبهُ ثم ضع السكر في عصير الزعرور واغلهِ على النار حتى يعقد وتحقق نضجهُ بان تضع شيئًا من الماء في فنجان وتاخذ من المربى شيئًا بملعقة وتقطرهُ فوق الماء وتحركهُ باصبعك فان لم يفرط يكون قد نضج فصبهُ

مربى قشر الليمون الابوسفير

خذ الليمون وقشر قشرتهُ الصفراء رقيقة جدًا ثم قطع الليمون مناصفة وارفع حامضها وكبهُ ثم قطع كل نصف اربعًا طولاً بعرض الباهم ولف كل

قطعة كعكة واربطها بخيط كي لا تفرد وضعهُ في طنجرة وغمرهُ بالماء واغلهِ حتى ينضج جيدًا ونزل حتى يبرد وارفعهُ الى وعاء حتى يصفي من الماء وقشر عشر ليمونات و٨ اواق سكر وضعهُ في طنجرة ومعهُ قدحان من الماء واغل حتى يحل السكر وضع فوقهُ القشر الذي سلقتهُ ودعه يغلي حتى يعقد جيدًا واسكب

مربى الكباد مبروشًا

خذ الكبادة وقشرها وابرشها بمبرشة الجبن واسلقها حتى تنضج وخذ حجر كلس وانقعهُ بالماء وكب عنهُ الماء اربع مرات وفي المرة الخامسة روقها من الكلس وضعها فوق الكباد الذي سلقتهُ وانقعهُ ٢٤ ساعة ثم خذ السكر واغلهِ على النار ثم صف الكباد الذي نقعتهُ في ماء الكلس وضعهُ في القطر ودعهُ يغلي حتى يعقد وارفعهُ عن النار ودعه الى الغد فقد يكون صفي شيئًا من الماء فضعهُ على النار حتى ينشف ويعقد جيدًا وصبهُ في كاسات المربى

مربى الكباد قطعًا

خذ الكباد وقشرهُ قشرًا رقيقة وقطعهُ قطعًا بطول اصبع وعرض ثلث واسلقهُ حتى ينضج ثم صفهِ من الماء وانقعهُ بماء الكلس ٢٤ ساعة حتى اذا كان الغد اغل السكر وصف الكباد وضعهُ فوقهُ واغلهِ حتى يعقد وارفعهُ عن النار ودعهُ الى الغد وارجع واغل حتى ينشف وارفع عن النار ودعهُ ايضًا الى الغد وكرر ذلك اربعًا بحيث لا يتبقى من القطر شيء حتى اذا كان ذلك ارفعهُ من الطنجرة وضعهُ على صينية حتى ينشف ثم خذ سكرًا ودقهُ ناعمًا وانخلهُ بمنخل حرير ولت المربى بالسكر وصفهُ في وعاء واسع حتى ينشف ومتى مضى عليهِ ٢٠ يومًا اوعهِ

مربى قشر الليمون الحامض قطعًا

خذ الليمون الحامض وقشرهُ وارفع قلبهُ الحامض وكبهُ ثم قطعهُ قطعًا كالكباد واسلقهُ حتى اذا نضج جيدًا ارفعهُ من الماء حتى ينشف ثم خذ السكر واغلهِ على النار ثم ضع فوقهُ القشر الذي سلقتهُ واغل حتى يعقد السكر جيدًا

وارفعهُ من على النار ودعهُ في الطنجرة الى الغد وارجع وضعهُ على النار حتى ينشف وكرر ذلك اربعًا بحيث لا يتبقى من القطر شيء ثم ارفعهُ من القطر وضعهُ في وعاء واسع حتى ينشف جيدًا ثم دق سكرًا ناعمًا وانخلهُ بمنخل حرير ولت المربي بالسكر قطعة قطعة وارجع وصفهُ في وعاء واسع ودعهُ ٢٠ يومًا ورش عليهِ في كل يوم شيئًا من السكر الناعم حتى اذا يبس اوعهِ

مربى قشر البرتقال اليافاوي

خذ البرتقال وقشره قشرًا رقيقًا وقطعهُ على ما تقدم في الليمون الحامض وعالجهُ كذلك الى نهاية العمل فانما حكمهما واحد

مربى قشر البرتقال في القطر مائعًا

خذ البرتقال وارفع قلبهُ وقطعهُ قطعًا صغيرة كعقدة الاصبع واسلقهُ حتى ينضج جيدًا ثم ارفعهُ من الماء وضع في طنجرة نحو ١٠ برتقالات لاوقة سكر واضف للسكر من الماء قدحين واعصر قطعة ليمونة حامضة واغلهِ على النار ثم ضع فوقهُ القشر الذي سلقتهُ ودعهُ يغلي حتى يعقد جيدًا وصبهُ في كاسات المربي

مربى الليمون الابوسفير الصغير الاخضر

خذ من صغير الابوسفير قدر الجوزة وضعهُ في طنجرة والماء اكثر من غمره واغلهِ على نار قوية حتى ينضج ثم ارفعهُ عن النار ومن الماء وانقعهُ في رائق الكلس ٢٤ ساعة ثم ارفعهُ من الرائق وضعهُ في الماء العذب ٢٤ ساعة وغير الماء ولا تزل تغير الماء يوميًا الى نهاية ٢٠ يومًا فارفعهُ اذ ذاك من الماء وضعهُ في وعاء حتى ينشف وضع السكر في طنجرة ومعهُ شيء من الماء واغلهِ واضف الليمون حتى يغلي ويعقد جيدًا وارفعهُ من على النار ودعهُ الى الغد ثم رجع الطنجرة الى النار واغلهِ حتى يتشرب جيدًا وكرر ذلك مرارًا بحيث لا يتبقى من القطر شيء ثم ضعهُ على صينية كل ليمونة وحدها حتى ينشف ويسكر السكر عليه وعندها ضعهُ في وعاء زجاج

مربى زهر الابوسفير

خذ من زهر الليمون نحو ٢ اواق ونقهِ من الورق وضعهُ في طنجرة ومعهُ الما واغلهِ على النار حتى ينضج ورق الزهر وارفعهُ من الما وفرده على لوح وغطهِ بخامة وخذ شوبكًا ورق بهِ الزهر حتى ينشف من الما ثم خذ من السكر اوقة واضف اليهِ قدحين واعصر قطعة ليمونة حامضة فوق السكر واغلهِ على النار ثم اضف اليهِ زهر الليمون واغلهِ حتى يعقد وصبهُ في كاسات المربى

مربى الباذنجان

خذ من الباذنجان صغيره وارفع قمعهُ واسلقهُ نصف سلقة وارفعهُ من على النار ومن الماء حتى ينشف ولكل اوقة باذنجان اوقة ونصف سكر. ضع السكر في طنجرة ومعهُ من الماء قدحان ومن عصير الليمون الحامض نحو فنجانين واغلهِ على النار ثم خذ الباذنجان الذي سلقتهُ وكبش قرنفل وشك الباذنجان بكبش القرنفل الى النهاية وضعهُ في السكر والق من كبش القرنفل في السكر مع الباذنجان واغلهِ حتى يعقد وصبهُ في كاسات المربى

مربى النقوع

خذ النقوع وفتحهُ وارفع نواه وانقعهُ في الما الغالي ثم خذ الفستق واللوز وارفع قشره واحش النقوع بقلب الفستق حتى النهاية ثم اغل السكر ومعهُ شيئًا من الما حتى يصير قطرًا واضف اليهِ النقوع ودعه يغلي حتى ينضج وارفعهُ عن النار حتى يبرد ودعهُ ٢٤ ساعة ثم رجعهُ على النار واغلهِ حتى يتشرب جيدًا بحيث لا يتبقى شي من القطر وارفعهُ وضعهُ في وعا غير نحاس واسع حتى ينشف ويسكر السكر عليهِ ثم ستفهُ في مجمع خشب

مربى زوم قشر البرتقال

خذ من البرتقال اليافي ثلاثًا واقطع احداها واعصرها في صحن وقشر البقية وخذ الليمونة التي عصرتها وضعها في القشر الذي قشرتهُ ودق الكل

معًا جيداً ثم صفهِ في خرقة وابرشهُ بحيث لايتبقي شي من الزوم ثم ضع شيئًا من الما فوق القشر المدقوق وامرث ثانية بالخرقة ثم ضع اوقة سكر في طنجرة ومعهُ من الما قدحان واغلهِ حتى يكاد يعقد واضف اليهِ الزوم الذي عصرتهُ وملعقة صغيرة من حامض الليمون ودعهُ يعقد وتحقق نضجهُ على ما ذكرنا مرارًا بان تضع في فنجان وتاخذ من القطر شيئًا بملعقة وتقطر في الفنجان وتحركهُ باصبعك فان لم يفرط فذلك دليل على نضجهِ فارفعهُ عن النار ودعه يبرد قليلاً ثم ضع خنصرك وعد عشرة وخذ خشبة ثخينة مصقولة واخفق القطر حتى يشتد بحيث لاتبرم الخشبة في الطنجرة بعد وصبهُ في كاسات المربى

مربى المصطكي

خذ من المصطكي ٢ دراهم ودقهُ ناعماً وانخلهُ واجعلهُ في وعا ثم خذ من السكر اوقة وضعهُ في طنجرة ومعهُ من الما قدحان واعصر فوقهُ قطعة ليمونة حامضة واغلهِ حتى يعقد وتحق نضجهُ بان تقطر منهُ بملعقة في فنجان فيهِ ما؛ وحركه باصبعك فعدم فرطهِ دليل على نضجهِ فارفعهُ من النار ودعهُ يبرد ثم ضع اصبعك في القطر وعد عشرة فان احتمل اصبعك الحرارة يكون قدحان اوان الخفق فخذ خشبة على ما تقدم الشرح انفًا واخفقهُ بها حتى يشتد بحيث لا تستطع الخشبة برمًا بعد وصبهُ في كاسات المربى

مربى الفستق

خذ من الفستق ٢ اواق وكسره ونقهِ وارفع قشره ودقهُ قليلاً ودعهُ في صحن ثم خذ من السكر اوقة وعقدهُ على ماتقدم الشرح في مربى المصطكي واخفق القطر بالخشبة قليلاً ثم اضف اليهِ الفستق واخفقهُ حتى يشتد ولا تستطيع الخشبة برمًا وصبهُ في كاسات المربي

مربي الصنوبر

خذ من الصنوبر ٢ اواق ودقهُ على ما ذكر في الفستق وارفعهُ في صحن

ثم عقد أوقة سكر واخفقها على ما تقدم ايضاً واضف اليهِ الصنوبر الذي دققتهُ واخفقهما معاً حتى يشتد وتتعسر الخشبة عن البرم وصبهُ في كاسات المربى

مربى التفاح صحيحاً

خذ من صغير التفاح المتعادل الحجم وقشره قشرة رقيقة ودع عرقة فيهِ واغلهِ في اقل من غمره من الماء ثم اضف اليهِ اوقة سكر واغلهِ حتى يعقد وارفعهُ من على النار وارفع عروقهُ وصف في وعاء واسع حتى ينشف ودعه الى الغد ثم رجع الطنجرة التي فيها القطر الى النار حتى تغلي وسقط التفاح فيها حتى ينشف وارفعها عن النار ثم ارجع فارفع التفاح من القطر ودعهُ في وعاء حتى ينشف وارجع واغلِ القطر حتى يعقد ورجع التفاح ونزلهُ من على النار حتى يبرد ويسكر السكر عليهِ ثم ارفعهُ من الطنجرة قرصاً واحداً وضعهُ في قصعة ودعهُ اياماً حتى ينشف ثم افرد كل تفاحة وحدها وضعهُ في وعاء زجاج

مربى التفاح قطعاً

خذ من التفاح اوقة وقشره وقطعهُ اربعاً وغمره بالماء واغلهِ حتى ينضج نصف النضج ثم اضف اليهِ اوقة من السكر واغلهِ حتى يعقد وصبهُ في كاسات المربي

مربى المشمش اللوزي

خذ اوقة مشمش لوزي في اوائل نضجهِ واقطعهُ قطعتين وارفع بزره ثم خذ حجر كلس وطفئهُ في الماء ودعها عليهِ ثم كبها وغيرها اربع مرات وفي الخامسة انقع في رائقها المشمش الذي قطعتهُ ودعه الى الغد ثم ضع من السكر اوقة في طنجرة ومعهُ من الما قدحان واغلهِ وارفع المشمش من ماء الكلس واغلهِ في الماء العذب البارد وصفهِ وضعهُ في الطنجرة فوق القطر واغلهِ حتى يعقد وصبهُ في كاسات

مربى الدراق

خذ من الدراق اوقة في اوائل نضجهِ وقشره واقطعهُ قطعتين وارفع بزره

وضعهُ في طنجرة والماء دون غمره واغلهِ حتى ينضج نصف النضج ثم اضف اليهِ اوقة من السكر واغلهِ حتى يعقد جيدًا وصبهُ في كاسات

مربى النجاص (الكمثري)

خذ من النجاص الشامي الصغير اوقة وقشره ودعه في عروقهِ واغلِ في طنجرة اوقة من السكر مضاف اليها قدحان من الماء ثم اضف النجاص الى القطر واغلهِ حتى يعقد وارفعهُ من على النار ودعه الى الغد وارفع النجاص من القطر واغلِ القطر وحده حتى يعقد ثم رجع النجاص اليهِ وارفعهُ عن النار في الحال ودعهُ في الطنجرة حتى يبرد ويسكر عليهِ السكر حتى اذا نشف في نقيعه في الطنجرة ضعهُ في قصعة واسعة قرصًا واحدًا واتركه اياماً حتى ينشف جيدًا ثم فرد كل نجاصة وحدها وستفهُ في الزجاج

مربى الاجاص

خذ من الاجاص اوقة واغسلهُ بالماء الغالي حتى ينتقع جيدًا وضع في طنجرة اوقة من السكر وقدحين من الماء واغل حتى اذا صار قطرًا اضف اليهِ الاجاص ودعه يغلي في القطر حتى يعقد جيدًا وصبهُ في كاسات

مربى الكرز

خذ اوقة من السكر واغلهِ ومعهُ الماء القليل حتى اذا صار قطرًا اضف اليهِ اوقة من الكرز المغسول واغلهِ حتى يعقد ويستمر عائمًا وصبهُ في كاسات

مربى الفريز

خذ اوقة من السكر واغل في قليل من الماء في طنجرة حتى يعقد ثم خذ نحو ٤ اواق من الفريز ونقهِ من العروق واضفهُ الى القطر ودعه يغلي قليلاً وصبهُ في كاسات

مربى زهر البنفسج

خذ زهر البنفسج ونقهِ من العروق وضعهُ في طنجرة ومعهُ قليل من الماء واغلهِ على النار ثم اضف اليهِ اقة من السكر ودعه يغلي و ينعقد ويستمر عائمًا وصبهُ في كاسات

مربى البلح

خذ البلح الاصفر الكبير المصري وقشره بسكين رقيقًا جدًّا وضعهُ في طنجرة وعليهِ من الما اكثر من غمره واغلهِ حتى ينضج ثم صفهِ من الما حتى ينشف ثم ارفع نواه بحيث لاتفتح البلحة واحشهِ اما بقلب اللوز او الفستق المقشورين وخذ كبشًا من القرنفل وشك البلح وضع السكر في طنجرة ومعهُ شي من الما واعصر فوقهُ قطعة ليمونة حامضة واغلهِ على النار واضف اليهِ البلح ودعه يغلي حتى يعقد وارفعهُ عن النار ودعه الى الغد فيكون قد صفى شيئًا من الما في القطر فكرر الغلي حتى يعقد جيدًا وصب في آنية زجاجية

مربى الحليب

خذ من الحليب ٤٠ اوقية ومن السكر ٥٠٠ جرام واضف اليها جرامًا ونصفًا من كربونات الصودا محلولاً باوقية من الماء حتى اذا صار بقوام الشراب صبهُ في صحون تضعها في فرن حام او نحوهِ حتى يجف ما فيها فهو مربى الحليب . فاذا ذوب منهُ ٢٠ جرامًا في ٦٠ جرامًا من الماء كان شرابًا لذيذًا يغني عن الحليب عند عدم وجودهِ و يضاف هذا المربى الى القهوة والشاي عوضًا عن الحليب

مربى الشاي

خذ من السكر المدقوق ١٠٠ جرام ومن النشا ١٠ واغل بالماء الكافي حتى يعقد وارفعهُ حتى يبرد واضف اليهِ ٥ جرامًا من الشاي ممزوجًا بنحو ٥٠ جرامًا من السكر الناشف في قوالب يجمد فيها . ذلك مربى الشاي

راحة الحلقوم

خذ من السكر اوقة تذوبها بنحو ٢ اوقات من الماء واغل حتى اذا فار اضف اليهِ من النشا ٧٥ درهمًا شيئًا فشيئًا وانت تحرك بلا انقطاع لئلا يتجبل ويلصق بقعر الطنجرة فاذا اوشك النضج خذ منهُ كتلة صغيرة تصفها فوق سكر ناعم فان لم يبتل السكر يكون قد تم النضج فاضف اليهِ ٢٥ درهمًا من ماء الورد المذاب فيهِ قمحة من المسك وحركه ثم ارفعهُ عن النار وصبهُ في صينية تكون قد دهنتها بدهن اللوز ومتى برد قطعهُ ورش عليهِ السكر الناعم المنخول ممزوجًا بالنشا المنخول ايضًا ومن الناس من يوضع لاوقة من السكر ٥ اوقات ماء ويحضرها على ما تقدم ومتى نضجت يصبها في صينية مدهونة بدهن اللوز ويقطعها بمقراض مدهون بدهن اللوز قطعًا صغيرة يلقيها ويلتها بالسكر الناعم المنخول

الفصل الثاني

في الاشربة

شراب الورد

لثلاث اواق من ماء الورد اوقة من السكر . خذ ماء الورد وضعهُ في طنجرة وماء السكر فوقهُ واغل على النار واقشط زفرة السكر وكبها واعصر ليمونة حامضة وضفها فوق القطر ثم خذ صبغة حمراء وامزجها بالماء وصبها فوق الشراب واما مقدارها فعلى ما ترغب في زيادة اللون او قلتهِ واغل ولاجل التحقيق املأ من الشراب ملعقة وصبها فاذا قطع القطر ولم يخيط يكون قد نجز فارفعهُ من النار ودعهُ يبرد قليلاً ثم صبهُ في القناني واختمها لاجل حفظها

شراب البنفسج

خذ طنجرة وضعها على النار وفيها نحو ٢ اواق من الماء ودعها تسخن ثم خذ من زهر البنفسج نحو اوقية وقطعة من عروقهِ واضفهُ الى الما حتى اذا غلي اول

غلية ارفعهُ من النار وفي الحال وتكون قد غطيت الطنجرة محافظة على رائحة البنفسج ودعها تبرد ثم صف البنفسج بخرقة رقيقة في طنجرة اخرى واضف اليهِ اوقة سكر واغل واعصر ليمونة حامضة ولاجل التحقيق ارفع من الشراب بملعقة وصبهُ فاذا قطع في الحال ولم يخيط يكون قد نجز وارفعهُ من على النار ثم صبهُ في قناني واختمها لاجل حفظها

شراب اللوز

خذ من اللوز الحلو اوقة ومن المر نحو ٤٠ درهماً والق يالماء الغالي واقشره ودق ناعماً ثم خذ ٣ اواق من السكر واوقيتين من ما الزهر واوقة من الما واضف قليلاً من السكر الى اللوز المدقوق وضع في خرقة واستحلبهُ بالماء وضعهُ على نار خفيفة بحيث واغلهِ ثم وارفعهُ من النار واضف اليهِ ماء الزهر ودعهُ يبرد وصبهُ في قناني تسدها سداً محكماً . وان شئت تقديم كاس من شراب اللوز فضع فيهِ نحو ملعقتين واملاه ماء

شراب التمر الهندي

لاوقيتين من التمر الهندي ٥ اواق من السكر . خذ التمر الهندي واضف اليهِ ٩ اقداح من الماء واغلهِ بحيث يصفي ٤ اقداح ثم صفهِ بخرقة واضف اليهِ السكر واغلهِ على نار خفيفة حتى اذا عقد قليلاً ارفعهُ عن النار ودعهُ يبرد وصبهُ في قناني وسدها محكمًا . وهو شراب ذو فوائد صحية ويوضع منهُ في كاس تقدمها قدر ماترى

شراب السوس

خذ عرق السوس وانقعهُ نحو ١٢ ساعة وصفِ عنهُ الماء الرائقة واضف اليهِ الثلج وقدم . وقد يقوى او يخفف بزيادة الماء وقلتها

وقس عليهِ شراب الخرنوب على انهُ كثيرًا ما يضاف اليهِ من خمرة السوس تغييرًا للونهِ بل كثيرًا ما يضاف الى هذه المشروبات بعض الافاويه

وما شاكلها

واما جلاب الزبيب فهو بان تاخذ الزبيب وتنقعهُ بالماء وتاخذ عصيره للشراب وكثيرًا ما يضاف الى هذه المشروبات شيء من السكر المصري

ماء البرغموت

خذ من السكر ٢ اواق ومثلهُ من الماء ثم خذ ٦ برتقالات او ليمونات حامضة واقشر قشرها الاصفر رقيقًا واضفهُ الى مذوب السكر واغلهِ واقشط الزفرة ثم اعصر الليمون او البرتقال وصفِ عصيره وصبهُ على مذوب السكر وحرك وارفع عن النار وارفع القشر وفيهِ ملعقة من خلاصة البرغموت وصبهُ في قناني وسدها وهو من احسن المشروبات مع الثلج

جلاب

خذ من الزبيب الفاخر اوقية وانزع بزره واهرمهُ ثم خذ ٤ ليمونات حامضة وقطعها قطعًا رقيقة ثم خذ ليمونتين اخريين وانزع قشرهما الاصفر واوقيتين من مسحوق السكر ثم ضع في وعاء فخار ٣ اوقات ماء واغل ٢٠ دقيقة ثم صب فيها الزبيب والليمون والسكر ودعها تغلي ١٠ دقائق وصبها في وعاء وسدها محكمًا ولا تزل تحركها مرتين في النهار وذلك على اربعة ايام ثم صفها بكيس من الكتان وصبها في قناني حتى اذا مر عليها اسبوعان يصلح استعمالها وتشرب مع الثلج باقداح صغار

الخاتمة

في اصطلاحات الطباخة

اشكال المادبة هي عموم الاشكال التي تقدم عليها

الاشكال الاولى هي التي تقدم في اوائل المادبة مع الشوربا والمقبلات

الاشكال الثانية هي اشكال الخضرة والفطائر التي تقدم مع المشوي

اشالوت ضرب من الثوم

برد يبرد . الخضرة ان تلبقها بالماء البارد بعد تذبيلها بالغالي

باقة هي من البقدونس والسيبول تربط بخيط وتوضع بالسلسة والامراق تحسينًا لطعمها وتخرجها منها قبل التقديم

باقة مزينة هي عين المتقدمة باضافة الصعتر والغار اليها

تابلة . هي ما يدخل الطعام من ملح وبهار وفلفل وخل وزيت الخ

حرك يحرك . السلسة والتوابل مزجًا لها ومنعًا للتجبل

حطام . هو من الطائر ارجلة واجنحتة وعنقة وكبده وقانصتة ومن اللحومات المطبوخة فضلاتها

حمام ماريا . هو صندوق من نحاس او تنك يجعل فيه الماء الغالي بحيث يغطى نصفة ويوضع على فوهة فرن مطفى ليستمر على حرارته فوقة غطا مثقب توضع عليه الطناجر لتستمر ساخنة ومن العادة ان يكون فيها سلسات معقدة او سلسات بالسمن

حمَّر يحمر . اللحوم على المصبع او قليًا واخصها ان نحوّل الاشكال رونقًا باضافة مسحوق الخبز اليها وحمر الطبخة بالفرن او عليه ان تحولها رونقًا على نار هادية وحمر المقليات ان تاخذ لونًا ومن المحمرات ما كان مكبوسًا بالخمر

خرنوب امريكا . او دبس امركا

دور يدور . الخضرة من فطر وزيتون والفاكهة كالنجاص ان تعطيها بالسكين هيئة تروق للناظر لتجعلها زينة

ذبل يذبل . الخضرة ان تضع برهة في الماء الغالي اخراجاً لحرافتها والرؤوس والقوائم تليناً لها وتسهيلاً لتحضيرها وجلدة المملح تسهيلاً لتنظيفها

ذهب يذهب . ان تدهن الفطائر بريشة تغمسها بالبيض المخفوق

ريشة للتذهيب . هي عبارة عن حزمة ريش تستعمل لتذهيب الحلويات واللحوم

روبة . هي مزيج من الطحين والسمن تغليه على النار وتحركه حتى يشقر وتستعملة لتعقيد السلسة

زوم . هو عصير اللحم اي مرقة مخثرة وهي السميكة ومن الفاكهة عصيرها

زينة . تطلق على كل ما يصحب اللحم والطائر والصيد من الزينة كالفطر والزيتون والكما ولوز العجل وجميع انواع الخضرة

سنف يسنف . ان تحضر وتصف في الطنجرة ما يرام طبخة من اللحوم وغيرها

سقى يسقي . ان تضع للطعام شيئاً من المرقة او الماء الى غير ذلك من التوابل

سمط يسمط . ان تغمس بالماء الغالي اخراجاً للوبر والريش والقشر

سيبول هو ضرب من البصل

شرحية . هي قطع رقيقة من المملح المدهن توضع وتربط على بطن الطائر للشي وتكون زينة للفطائر

شق يشق بسكين سطح الاسماك والخضرة تسهيلاً لنضجها

شمر يشمر ان تضم من الطائر بالابرة والخيط اجنحتة وبطنة وافخاذه وارجلة قبل ان تشويه وشمر الفخذ او قطعة اللحم ان تقطع منها ما زاد على الهيئة التي تروم ان تكون عليها

شيط الطائر مرّه على اللهيب

شيرا السكر قطره وزوم الفاكهة بالسكر

صفيحة هي معدنية مدورة ولها حافة توضع عليها الفطائر للخبز هي الصدر والصينية ومن هذه الصفائح ما يكون مربعًا

صفى يصفي ان تصفي التوابل والامراق والعصارات والسلسات والكريما بالمنخل والمصفاة وخرقة وكيس من كتان او ان تضع الفاكهة واللحومات في مصفاة فتتصفى من نفسها

طبقة هي قطع رقيقة تضع فوقها تابلة ما تحضره من الاشكال . وضع طبقة . ان تزين قعر الطنجرة بقطع البصل وشراحي المملح وقطع اللحم والجنبون الخ ونستف فوقها ما يرام طبخة

طبخ بين نارين ان تضع اللحم على نار هادية في طنجرة محكمة الغطاء والنار فوقها

طيوبات او بهارات هي اشياء عطرية تستعمل للتابلة كالقرفة والقرنفل وجوز الطيب والبهار والصعتر والفاكهة

عرّق يعرق اللحم ان نرفع منهُ عروقهُ وما لاطائل تحتهُ والخضرة عروقها واوراقها اليابسة وقرميتها

عقيدة هي السلسات المعقدة بصفار البيض والطحين والسمن

عصير وعصارة هي زوم يستخرج من الخضرة كاللوبيا والعدس الخ

غطى بالسلسة اوبزوم اللحم والمرقة والسكر اشكالاً قد صبت في قصعة

غمر يغمر الطبخة ان يوضع لها كفاتها من الماء .

قبصة هي كمية زهيدة من التابلة ترفع بين ثلاثة اصابع

قراقيش الخبز هي قطعة مقلية والقراقيش ضرب من الحلويات

قشرة ليمون هي القشرة الخارجة وقشر الليمون الحامض وبرتقال وغيره من الاثمار العطرية هي القسم الاصغر الرقيق جدًا من القشرة

قطع يقطع اللحم او الخضرة ان تجعلها قطعًا صغيرة والطائر والصيد ان تنصل اعضاءهُ

قلي يقلي ان تحرقص اللحوم او الخضرة في مقلاة بالسمن او الزيت او الشحم

حتى تاخذ قواماً او تحمر

قلي البيض بالماء ان تقليه بالماء الغالي المضاف اليه شي من الخل

كاري هو ضرب من البهارات تستخرج من الفلفل وغيره ويخلط بمسحوق البهار وبالقرنفل وجوز الطيب المسحوق

كرامل هو ان تضع السكر في طنجرة في قليل من الماء وتذوبه بحيث يتخذ لوناً غامقاً ويسمى السكر المسمر

نسل ينسل العظام من اللحم والطائر والسمك من الاسماك رفعها

نقع ينقع اللحم ان تضعه برهة بالماء البارد او الفاتر اخراجاً لما فيه من الدم وتنظيفاً له وان تغمس السمك بالماء الغالي اخراجاً لقشره والنخاع بالماء البارد اخراجاً لغشائه وان تغمس اللحوم برهة بالسلسات المدعوة ماريناد وهي من الخل والملح والبهار والطيوبات والبصل والليمون الحامض والصعتر والغار والقرنفل واكليل الجبل

محمر هو المقلي اذا حمر او المخبوز كالمعكرونة المرشوش عليه مسحوق الخبز

مخلوطة هي اشيا كثيرة من الخضرة واللحوم المطبوخة معاً او الخضرة وحدها ويقال لها ايضاً مخلوطة الفاكهة

مقبلات هي اشكال توجد القابلية كالسردين والانشاية والتن والزيتون والزبدة

مكبوسة هي اللحمة المطبوخة بين طاسي الخمر

ملة هي طبقة من الجمر او الفحم المشعول او الرماد الساخن

مرت يمرت ان تضع مادة في السائل وتعصرها باليد استخلاصاً لخلاصتها

لت يلت اللحوم او الاسماك بمسحوق الخبز اي يطليها